

تحوّلت هذه الرواية إلى
فيلم سينمائي من بطولة
ديان لاين و راؤول بوڤا
Diane Lane & Raoul Bova



تمنحك الحياة ألف فرصة.. وما عليك سوى اغتنام واحدة.

تحت شمس توسكانا

UNDER THE TUSCAN SUN

رواية

فرانسيس مايز
Frances Mayes

مكتبة 476



تحت
شمس توسكانا

UNDER THE TUSCAN SUN

مكتبة | 476



يتضمن هذا الكتاب ترجمة الأصل الإنكليزي
Under The Tuscan Sun
حقوق الترجمة العربية مرخّص بها قانونياً من الناشر
Broadway Books
بمقتضى الاتفاق الخطي الموقّع بينه وبين الدار العربية للعلوم ناشرون، ش.م.ل.

الطبعة الأولى

1432 هـ - 2011 م

ردمك 978-614-01-0251-4



عين التينة، شارع المفتي توفيق خالد، بناية الريم
هاتف: 786233 - 785108 - 785107 (1-961+)
ص.ب: 5574-13 شوران - بيروت 1102-2050 - لبنان
فاكس: 786230 (1-961+) - البريد الإلكتروني: asp@asp.com.lb
الموقع على شبكة الإنترنت: http://www.asp.com.lb

تحت شمس توسكانا

UNDER THE TUSCAN SUN

رواية

تأليف

فرانسيس مايز

Frances Mayes

ترجمة

مركز ابن العماد للترجمة - دمشق

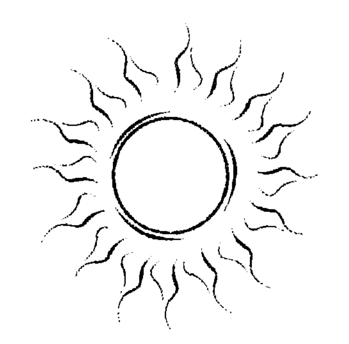
مراجعة وتحرير

مركز التعريب والبرمجة



الدار العربية للعلوم ناشرون ش.م.ل

Arab Scientific Publishers, Inc. SAL



المحتويات

مقدمة

مكتبة t.me/ktabrwaya

يقـــول المنجّد وهو يجر مقعداً عبر مدخل المنـــزل، محدّقاً بنظراته العجلى إلى الأرض: "ما الذي تزرعونه هنا؟".

أجيبه: "زيتوناً وعنباً".

"بالطبع، تزرعون زيتوناً وعنباً، وماذا غيرهما؟".

"أعشاباً وزهوراً... لسنا في الربيع لنـــزرع أنواعاً أخرى".

يضع الكرسي على العشب الرطب ويمسح ببصره أشجار الزيتون المـــشذبة بعناية على الجلالي(*)، حيث كنا نقوم بتهيئة الأرض لاستعادة كرم العنب السابق.

يقول ناصحاً: "ازرعوا بطاطا. إذ لا تحتاج إلى رعاية، فهي تعتني بنفـــسها". يـــشير إلى الجلّ ويضيف: "هناك، تلك البقعة المشمسة هي المكـــان المناســـب للـــبطاطا. حمراء، وصفراء، وأخرى لصنع عجينة البطاطا".

(*) الجـــل: من الأرض ج. الجلالي: القطعة ذات جدار وحدٌ معلوم وهو مأخوذٌ من جل البيت؛ المحرّر.

هكـــذا، في بدايـــة صيفنا الخامس هنا، نجني من الأرض حبات الـــبطاطا لعشائنا. فهي تنبت بسهولة، ويسهل العثور عليها، مثل بيض الفـــصح. تفاجـــئني نظافتها، إذ يكفي غسلها غسلاً خفيفاً بالماء كي تلمع.

تميز طريقة حصولنا على البطاطا كل ما يحدث هنا، حيث عملنا علـــى تغيير هذا المنـــزل المهجور وسط هذه الأرض التوسكانية على مـــدى السنوات الأربع الماضية. نحن نراقب فرانسيسكو فالكو، الذي أمـــضى معظـــم أعوامه الخمسة والسبعين يرعى كروم العنب، ويغرس العرائش المتسلقة لدوالي العنب القديمة كي تنبت أخرى جديدة. نفعل مثله، فتنضج العناقيد في الكروم. وبصفتنا أجانب أسعدنا الحظ فنـــزلنا هـــنا، ســـنجرّب كـــل شيء. قمنا بمعظم عمليات التجديد والترميم بأنفـــسنا؛ وهـــذا إنجاز - كما كان جدي سيقول - نظراً إلى جهلنا المطبق.

في أول صيف لنا هنا عام 1990، ابتعت دفتراً ضخم الحجم مغلفاً بجلـــد أزرق. كتبت على الصفحة الأولى **إيطاليا**. بدا الكتاب مصمماً ليـــضم قـــصائد عصماء من الشعر الخالد، لكنني افتتحته بلوائح لأسماء الزهور البرية، والمشروعات، والكلمات الجديدة، ورسومات للسيراميك في بومبـــــي. وصـــفت الأحجـــار، والأشجار، وأصوات الطيور. ثم أضـــفت نـــصيحة زراعية: "ازرع زهور عباد الشمس حين يعبر القمر بـــرج الميـــزان"، مع أنني لا أعرف متى يحين موعده. كتبت عن الناس الـــذين التقينا بهم، والطعام الذي طهيناه، فأصبح الكتاب سجلاً تاريخياً للـــسنوات الأربـــع الأولى مـــن إقامتنا هنا. وغدا متخماً اليوم بلوائح الطعـــام، واللـــوحات الشهيرة المصورة على البطاقات البريدية، ورسم لمخطـــط طابق أرضي لمعتزل، وقصائد من الشعر الإيطالي، ومخططات

لحديقـــة. ولأنه سميك، لا تزال فيه مساحة لإضافة المزيد كل صيف. والآن، تحـــول الكـــتاب الأزرق إلى مؤلَّـــف تحت عنوان: **تحت شمس توسكانا**، وهو نامية طبيعية لمسراتي المبهجة الأولى هنا. تجديد المنـــزل ثم تحسينه؛ تحويل دغل من الأعشاب الكثيفة إلى مزرعة خصبة للزيتون والعنب؛ استكشاف طبقات فوق طبقات من توسكانا وأمبريا؛ الطهي وفقـــاً لأصول مطبخ أجنبـــي واكتشاف العلاقة بين الطعام والثقافة؛ حـــيث أطّـــرَت هـــذه المسرات الممتعة بهجة أعمق نتجت عن العيش بأســـلوبِ حـــياتيّ آخر. أدركت بسهولة الاستعارة المجازية الكامنة في غرس مُلدٍ الكرمة بطريقة تنبت نبتة جديدة، فهي رمز دال على ضرورة تغيير أسلوب الحياة من وقت إلى آخر إذا أردنا التقدم في تفكيرنا.

في أثـــناء هذه الأيام المبكرة من يونيو، يجب أن نقتلع الأعشاب البرية من الجلالي كي نحمي أرضنا من الحريق حين تستعر حرارة يوليو اللاهـــبة وتجـــفّ التـــربة. هنالك ثلاثة رجال يعملون على آلات جزّ العـــشب التي تئز كسرب نحل ضخم خارج نافذتي. سيصل دومينيكو غـــداً لتهيـــئة الجلالي وإعادة العشب المجزوز إلى التربة. إذ يتبع جراره الزراعـــي الـــدروب الدائرية التي حفرتها حوافر الثيران منذ زمن بعيد؛ دوائر وحلقات. ومع أن آلات جزّ العشب والدوائر لم تعد تتطلب وقتاً طـــويلاً مـــن العمل، إلا أن الشعور بأنني أسقط في شرك هذا الطقس الـــشعائري القديم لا يزال يتملكني. فجذور إيطاليا تمتد آلافاً مؤلفة من السنين، وأنا أقف فوق الطبقة العليا على بقعة صغيرة من الأرض، وقد أبهجـــني اليوم منظر الزنابق البرتقالية البرية التي تنبت على منحدر التل. وحـــين كـــنت أنظر إليها بإعجاب، توقف رجل عجوز على الطريق وسألني إن كنتُ أقيم هنا. أخبرني بأنه يعرف الأرض جيداً، ثم نظر إلى الجـــدار الـــصخري، وقـــال بصوت هادئ إن أخاه قُتِل هنا. كان في

السابعة عشرة من عمره واتُّهم بأنه من الأنصار. ظل يومئ برأسه، وعرفت أن المنظر الذي يتطلع إليه لم يكن حديقة الورد، سياج الناعمة(*) والخزامى. فقد تجاوزني ببصره، ثمّ أرسل إلي قبلة في الهواء: "بيت جميل، سنيورة". وجدت بالأمس بقعة من زهور عباد الشمس الأزرق حول شجرة زيتون حيث قُتِل شقيقه من دون ريب. من أين أتت؟ بذرة أسقطها طائر سُمنة(**)؟ هل ستنمو في السنة القادمة على ذروة الجلّ؟ يعتمد وجود الأماكن القديمة على موجات الزمان والمكان المتكررة، وبدأت أركبها وهي تنحني بحركة لوغاريثمية.

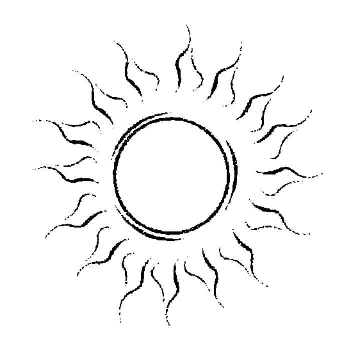
أفتح الآن الكتاب الأزرق، وأكتب عن هذا المكان، كانت اكتشافاتنا، وجولاتنا الهائمة، والحياة اليومية، متعة أيضاً. لاحظ شاعر صيني قبل قرون عديدة أن إعادة إبداع شيء ووصفه بالكلمات تشابه الحياة مرتين. في الجوهر، يتصل المسعى إلى إحداث التغيير دوماً بالرغبة في توسيع الحيز النفسي والروحي الذي يعيش فيه الإنسان. و**تحت شمس توسكانا** يسبر مثل هذا المكان. وآمل أن يكون قارئي مثل صديق يأتي لزيارتي، ويتعلم كيف يكوّم الطحين على سطح المنضدة الرخامي ويفقس عليها البيض، صديق يستيقظ على صيحات الوقواق وهو يناديه من شجرة الليمون، ويسير عبر دروب الجلالي ويغني للعنب؛ ثم يقطف ثمار الخوخ، ويركب معي السيارة إلى البلدات المبعثرة على سفوح التلال بأبراجها الدائرية وزهورها الحمراء والبيضاء والوردية، ويرغب في رؤية حبات الزيتون في يومها الأول من النضج. الضيف في الإجازة يصمم على الاستمتاع. هل تشعر بالنسيم يهب على هذه التماثيل الرخامية الحارة؟ سنجلس، مثل الفلاحين في سالف الأيام، قرب الموقد،

(*) عشبة ذات أوراق عطرية خضراء تستعمل منكهاً للطعام؛ المترجم.

(**) طائر من فصيلة الشحروريات؛ المحرّر.

نسخن الخبز والزيت، ونصب كأساً من عصير العنب. وبعد مشاهدة غرف العذارى من عصر النهضة، والسير على الدروب الخلفية المغبرة عند العودة من أومبرتيد، سأحضّر وجبة من سمك الأنقليس المقلي والمنكّه بالثوم والناعمة. وتحت شجرة التين حيث تتمدد قطتان كسولتان، سنشعر بالبرودة المنعشة. اليمامة تهدل ستين مرة في الدقيقة... أحصيتُ عددها. أما السور العتيق الرابض أعلى المنزل فقد شيد في القرن الثامن قبل الميلاد. يمكننا تجاذب أطراف الحديث، فلدينا الوقت الكافي.

كورتونا، 1995



الشوق

أنا على وشك شراء منـــزل في بلد أجنبـــي؛ منـــزل له اسم جميل: براماســـول. المـــبنى مرتفع، ومربع الشكل، ومشمشي اللون ذو مصاريع خـــضراء باهتة للنوافذ، وسقف قرميدي قديم، وشرفة حديدية في الطابق الـــثاني، لا بـــدّ من أن السيدات جلسن عليها ومراوحهن بأيديهن لرؤية مـــشهد تجـــري أحداثه تحتها. لكن نما تحتها دغل متشابك من الأعشاب والـــورد والـــورد البري. تواجه الشرفة الجنوب الشرقي، وتطل على وادٍ عمـــيق ثم علـــى جبال أبنايـنـــز. وحين تمطر، أو يتغير الضوء بفعل الغيم، تـــصطبغ واجهة المنـــزل باللون الذهبـــي، والبني المحمر، والمصفر؛ فالطلاء القرمـــزي السابق يطل عبر بقع وردية مثل صندوق من أقلام التلوين التي تـــذوب تحـــت أشعة الشمس. في المواضع التي سقط عنها الجص، تُظهر صـــخور صـــلدة الـــواجهة الخارجية القديمة. يشرف المنـــزل على درب مفروش بالحصى البيضاء، يمر عبر بقعة مدرجة من سفح تلة مغطاة بأشجار الفـــواكه والزيتون. اشتُقَّ الاسم، براماسول، من برامار، وتعني يشتاق إلى، وسول، وتعني الشمس: الشوق إلى الشمس. وكلّي شوق إلى الشمس.

ناقض القرار بشدة رأي الأسرة وعارضه. قالت أمي: "هذا سخف"، وشددت على كلمة سخف، في حين خشيت شقيقاتي، على الرغم من شعورهن بالإثارة، من القرار، وكأنني في الثامنة عشرة من عمري وعلى وشك الفرار مع بحار بسيارة الأسرة. كان في داخلي بعض الشكوك؛ إذ لا تساعد في هذا المجال المقاعد التي تنتصب مساندها في غرفة انتظار الكاتب العدل، ففي كل مرة أتحرك، تبرز أشواك حادة منها لتخترق ثوبي القطني الأبيض، هذا ما يحدث دوماً في غرف الانتظار كلها. نظرت إلى الجهة الخلفيّة من الوصل لأعرف ماذا كتب إد: جبنة البارميزان، سلامي، قهوة، خبز. كيف يفعل ذلك؟ أخيراً، فتحت السيدة باب مكتبها وانهال كلامها الإيطالي ليكتسحنا كالسيل الدافق.

لا تشبه موثّقة العقود الإيطالية الكاتب العدل المعروف؛ فهي شخصية قانونية تشرف على صفقات شراء وبيع العقارات. كانت السيدة مانتوتشي امرأة نحيلة ضارية (من صقلية) تضع نظارة سميكة تضخّم حجم عينيها الخضراوين. لم أسمع في حياتي إنساناً يتحدث بمثل هذه السرعة. بينما كانت تقرأ جهراً فقرات طويلة من القوانين، اعتقدت أن الإيطاليين كلهم يتمتعون بصوت رخيم؛ لكن صوتها يشبه دحرجة الصخور على منحدر. ينظر إد إليها مذهولاً؛ وأعرف أنها هيمنت عليه بسحر صوتها. فجأة، يكتشف مالك المنزل، الدكتور كارتا، أنه لم يطلب ما يكفي؛ يجب أن يحصل على المزيد، نظراً إلى أننا وافقنا على الشراء. نعتقد أن سعره باهظ... نعرف أن سعره باهظ، لكن المرأة الصقلية لم تتوقف؛ ولم يتمكن أحد من مقاطعتها باستثناء جوسيبي عامل المقهى الواقع أسفل المبنى، الذي فتح فجأة الباب الأدكن، حاملاً صينية، وقد فوجئ برؤية زبونيه الأميركيين في حالة

مـــزرية من الارتباك والتشوّش. أحضر إلى السيدة فنجان قهوهما الذي تشربه عند الضحى، فازدرته دفعة واحدة من دون أن تتوقف تقريباً عن الكـــلام. يـــتوقع المالك إعلان سعر معين للمنـــزل، في حين يكلف بالفعل سعراً أعلى بكثير. قال بإلحاح: "هكذا تجري الأمور. ليس هناك مـــن أحمـــق يعلن القيمة الحقيقية". ويقترح أن نحضر شيكاً إلى مكتب موثّقة العقود، ثم نسلمه شيكات بمبالغ أصغر تحت الطاولة.

هزّ وكيلنا، أنسيلمو مارتيني، كتفيه استخفافاً.

وكذلك فعل إيان، الوكيل العقاري الإنكليزي الذي استخدمناه لمساعدتنا على الترجمة.

اختتم الدكتور كارتا بالقول: "أنتم الأميركيون! تبالغون في أخذ الأمـــور على محمل الجد! ومن فضلكما، اجعلا مدة زمنية فاصلة بين مواعـــيد اســـتحقاق الشيكات، حتى لا يسبب المصرف مشكلة عند صرف المبالغ الكبيرة".

هـــل هو المصرف ذاته، حيث يجري صرافه ذو العينين السوداوين صـــفقة كل خمس عشرة دقيقة، بين الاتصالات الهاتفية والسجائر التي يدخنها. أمسكت السيدة عن الكلام فجأة، ثم جمعت الأوراق في ملفٍّ ونهضت. علينا أن نعود حين تجهز الأوراق والمال.



تطل نافذة غرفتنا في الفندق على منظر ممتدّ للسقوف القديمة لمباني كورتـــونا، ومـــنها إلى المدى الأدكن لفال دي تشيانا. ثمة ريح حارة وعاصفة تدفع الناس للجنون. أما بالنسبة إليّ، فتبدو أنها تعبّر عن حالتي الذهنـــية والنفـــسية؛ إذ لم أكـــن أستطيع النوم. في الولايات المتحدة، اشـــتريت (وبعـــت) بضعة بيوت من قبل، حيث أحمّل في السيارة قط

أمـــي، ســبود، وأصص نباتاتها وأقوم بالرحلة التي تمتد خمسة أو خمسة آلاف ميل إلى المدخل الآخر الذي يفتح بابه بالمفتاح الجديد. لا بدّ لك مـــن الـــشعور بالقلق إلى حدٍّ ما حين يكون السقف فوق رأسك على المحــك، إذ إن البـــيع يعني الابتعاد عن مجموعة عنقودية من ذكريات الماضـــي، والشراء يعني اختيار مكان سيحدث فيه المستقبل. سيمارس المكـــان، الذي لا يكون حيادياً أبداً، تأثيره النافذ. وفي ما وراء ذلك، يجب حلّ التعقيدات القانونية والتعامل مع الحالات الطارئة. لكن هنا، يبدو أن كل شيء يتآمر لإبقاء نظري محدقاً إلى العتمة.

جذبت إيطاليا على الدوام روحي ونفسي. فقد ظلت فكرة شراء منـــزل في ذهني طوال أربعة مواسم صيفية من استئجار بيوت المزارع في شـــتى أنحـــاء توسكانا. في البداية، تشاركنا أنا وإد استئجارها مع الأصـــدقاء، وبـــدأنا نجري حساباتنا من أول ليلة، في محاولة لمعرفة إن كانت مدخراتنا المشتركة تكفي لشراء المنـــزل الحجري المتداعي وسط المزرعة التي يمكن مشاهدتها من المصطبة. أغرم إد على الفور بالحياة في المزارع وتجول في أراضي جيراننا بحثاً عن عمل. يزرع آل أنتوليني التبغ، وهـــو محـــصول بديـــع وإن كان مكروهاً. أمكننا سماع العمال وهم يـــصيحون "ثعبان!" لتحذير الآخرين منه. في الأمسيات، يأتي ضباب رقـــيق أزرق بنفـــسجي من أوراق الشجر الدكناء حيث تبدو المزرعة المـــرتبة مكاناً هادئاً من موضعنا على المصطبة. لم يرجع أصدقاؤنا قط، لكـــن على مدى العطلات الثلاث اللاحقة، أصبح البحث غير المباشر عن بيت صيفي مسعى حثيثاً لنا؛ وبغض النظر إن وجدنا مكاناً أم لا، كـــنا نـــزور الأماكن التي يعصر فيها زيت الزيتون النقي، ونستكشف دور العـــبادة المبنـــية في القرنين الحادي عشر والثاني عشر في القرى، ونـــسير علـــى الدروب الخلفية لكروم العنب، ونتوقف لنتذوق أفضل

أنـــواع عـــصير العنب. وأدى البحث عن منـــزل إلى تركيز مكثّف لانتباهنا. زرنا الأسواق الأسبوعية، ولم يكن غرضنا يقتصر على شراء الـــدراق فقط؛ بل تفحصنا بعناية جودة المنتجات وأنواعها، وخططنا ذهنـــياً لإقامة حفلات الميلاد، وتمضية العطلات، وإقامة إفطار صباحي للضيوف الذين يأتون في عطل نهاية الأسبوع. أمضينا ساعات جالسَين في الـــساحات أو في المشارب المحلية نرشف عصير الليمون، لنشعر سراً بالجـــو المحيط بالمكان. كثيراً ما غمرت رسغي قدميّ المتورمين بالماء في مغـــسلة غـــرفة الفـــندق، وصببت زجاجات طافحة بالمراهم الطبية والـــسوائل التجميلية على قدمي المتعبتين من السير أميالاً على الدروب الحجـــرية. أخـــذنا من الفنادق أو البيوت المستأجرة كثيراً من الكتب والروايات التاريخيّة، والكتيّبات الإرشادية، والكتب التي تصف الزهور الـــبرية. وكنا دوماً نسأل الأهالي عن الأماكن التي يحبون تناول الطعام فـــيها، وذهبنا إلى مطاعم لم تُذكَر في الكتيّبات السياحية. كان لدينا، نحـــن الاثـــنين، فـــضولاً لا يشبع لمشاهدة آثار كل قلعة مهدّمة على المـــنحدرات. وتخليت عن فكرة السعادة في القيادة العابرة على طرقات المزارع المفروشة بالحصى في أمبريا وتوسكانا.

كانت كورتونا أول بلدة أقمنا فيها، وعدنا إليها دوماً في مواسم الصيف التي استأجرنا خلالها بيوتاً فاتنة وغريبة قرب فولتيرا، وفلورنسا، ومونتيـــسي، وريغنانو، وفيتشيو، وكيرسيغروسا. في أحد هذه البيوت مطبخ لا يتسع لشخصين، لكنه يجسد المنظر السائد في أرنو. وفي مطبخ بـــيت آخر لم نجد ماء ساخناً ولا سكاكين، لكنه مشيد في متراس من القرون الوسطى ويشرف على كروم العنب. وفي ثالث مجموعات عدة من الأواني المطبخيّة المصنوعة من الخزف تكفي لأربعين شخصاً، فضلاً علـــى عـــدد لا يحصى من الأكواب والفضيات، لكن الثلاجة يغطيها

الجليد كل يوم، وعند الساعة الرابعة ينفتح الباب ليكشف عن قبة جليدية جديدة. وحين يكون الجو رطباً، تصيبني صدمة مدغدغة كلما لمست شيئاً في المطبخ. وتفيد الأسطورة هناك أن سيمابو اكتشف غيوتو الشاب يرسم خروفاً على الطين. وفي بيت رابع، وضعت الأسرّة في منتصف الحجرة، وكانت الخفافيش تأتي عبر المدخنة وتطير فوقنا، في حين أرسلت الديدان التي تنخر دعامات السقف الخشبية سيلاً ناعماً من النشارة ينتثر على الوسائد. أما المدفأة فكانت كبيرة إلى حدّ أننا استطعنا دخولها وشوي شرائح لحم العجل والفليفلة.

قطعنا بالسيارة مئات الأميال على الدروب المغبرّة ننظر إلى البيوت في سهل نهر التيبر الذي تغمره مياه الفيضان أو التي تشرف على المناجم المنتشرة على سطح الأرض. وَعَدَنا وكيل سيينا بأسلوبه الجذل أن يصبح المنظر رائعاً مرة أخرى في مدة لا تزيد على عشرين سنة؛ فإعادة زراعة مناطق المناجم أصبحت قانوناً. ثمة منزل رائع باهظ السعر شُيِّد في العصور الوسطى في إحدى القرى. وحاول الفلاح صاحب الأسنان المكسرة الذي قابلناه في المشرب بيعنا منزل طفولته، وهو خمّ دجاج حجري لا نوافذ فيه ضُمَّ إلى منزل آخر، ونبحت علينا كلابه المربوطة بالحبال وزمجرت مكشرة عن أنيابها. لقد أغرمنا بمزرعة تقع في ضواحي مونتيسي؛ أما الكونتيسة التي تملكها فقد ظلت تغرينا بها طوال أيام، ثم قررت أنها بحاجة إلى إشارة ما قبل أن تبيعها. واضطررنا إلى مغادرة المكان قبل وصولها.

حين أفكر في تلك الأماكن، تبدو فجأة غريبة إلى حدّ غير معقول، وكذلك كورتونا. لكن إد لم يفكر على هذا النحو. فهو يذهب إلى ساحة القرية كل يوم عند الأصيل، ويحدّق إلى الزوجين الشابين وهما يدفعان عربة طفلهما الرضيع عبر الشارع. كانا يتوقفان

كـــل بضع خطوات ويدور كل منهما حول العربة ثم ينحني نحو الطفل ويعبر عن حبه له وإعجابه به. كان يقول لي: "أتمنّى لو كنتُ إيطالياً". اســتغرقته الحياة في الساحات: الرجل الشهواني القوي الذي رفع ردني قميــصه كي تبرز عضلاته المفتولة حين يضع بتكاسل يده تحت ذقنه؛ موســيقى فــيفالدي العذبة تأتي على نغمات ناي من غرفة في الطابق العلــوي؛ الـــزهور الزاهية المصفوفة على شكل مروحة في متجر بائع الـــزهور الحجري؛ الرجل القصير يُنـــزِل الحملان من شاحنته، حيث يحملها على كتفه مثل أكياس الطحين فتكاد عيونها تخرج من محاجرها. في كل بضع دقائق ينظر إد إلى الساعة الكبيرة التي أظهرت الوقت منذ عهـــد بعـــيد في هـــذه الساحة. أخيراً، يتمشى ويحفظ عن ظهر قلب الحجارة التي رُصِف بها الشارع.

في باحة الفندق أذّن زائر عربيّ لصلاة الفجر، في الوقت الذي بدأ فـــيه الـــنعاس يغالبني. وظل طوال ساعات يرن مراراً وتكراراً الجرس الموضـــوع فوق مكتب الاستقبال والتسجيل. كنت أضحك بين الفينة والأخرى. المؤذّن من النافذة يومئ برأسه محيياً، وقد ارتسمت ابتسامة عذبـــه علـــى محياه. هل أنا على بعد سبعة آلاف ميل عن وطني، أبدد مدّخرات العمر على نـــزوة؟ هل هي نـــزوة؟ أشعر بأنها تشبه الوقوع في الحـــب، والحـــب ليس نـــزوة لكنه ينبع من مصدر عميق. أم أنه كذلك؟



في كـــل مرة نخرج من غرف الفندق المرتفعة الباردة لنتجول في شـــوارع الـــبلدة تحت أشعة الشمس اللاهبة يزداد حبنا لها. الطاولات المـــصفوفة في الهواء الطلق في مقهى سبورت تواجه ساحة سينيوريللي.

في كـــل صباح، يبيع عدد من الفلاحين منتجاقم على درجات المسرح الـــذي يعود تاريخ بنائه إلى القرن التاسع عشر. وحين نتناول قهوتنا، نراقبهم وهم يحملون موازينهم اليدوية الصدئة لوزن الطماطم. أما بقية الساحة فهي محاطة بصف من المباني التي بقيت سليمة تماماً منذ القرون الوســطى أو عصر النهضة. وبكل سهولة، يمكن لأي شخص الخروج مـــنها لاقـــتحام مـــشرب لا ترافياتا. وفي كل يوم، نـــزور كل باب حجـــريّ مقـــوّس في الأسوار التي تعود إلى حضارة إترووريا القديمة(*)، ونستكـــشف الـــشوارع الحجرية التي لا تتسع إلا لمرور سيارة صغيرة وتنتـــصب علـــى جوانبها بيوت من عصر النهضة وأخرى أقدم عهداً. وحتى الممرات الغامضة الأضيق التي لا تتسع إلا للمشاة غالباً ما تكون مدرّجة ومنحدرة. لا تزال *أبواب الموتى* المشيدة بالآجر في القرن الرابع عـــشر ظاهرة للعيان. صمّمت الأبواب السرية الغامضة هذه إلى جانب المـــداخل الرئيسة لإخراج ضحايا الطاعون، كما يقول بعضهم؛ فمن ســـوء حظهـــا أن تكون قرب المدخل الرئيس. ولاحظت في الأبواب النظامية أن الناس يتركون غالباً مفاتيحهم في الأقفال.

في الكتيّـــبات السياحية الإرشادية وُصِفت كورتونا بأنها "كئيبة" و"متقشفة". لكنّ هذا الوصف لا ينطبق عليها؛ فموقعها على قمة التل، والجـــدران والأبنـــية الحجرية الضخمة المنتصبة، تعطي ملمحاً عمودياً متميـــزاً لعمارتها. وحين أسير في الساحة، أشعر بالظلال حادة الزوايا تـــسقط فجـــأة حـــسب نظرية إقليدس. أريد أن أقف منتصبة القامة؛ فوضعية الأبنية المنتصبة تبدو وكأنها تنتقل إلى قاطنيها. الجميع يسيرون

(*) حضارة قديمة ازدهرت على الساحل الشمالي الشرقي من شبه الجزيرة الإيطالية بين القرنين الثامن والثالث قبل الميلاد. ضمت إترووريا في ذروة توسعها منطقة توسكانا الحالية وجزءاً من أمبريا، وامتدت من جبال الألب إلى نهر التيبر؛ المترجم.

بطـريقة متمهلة تجعل وضعية الجسم تبدو رشيقة بديعة. ولذلك أردد دوماً حين أسير في الشوارع: "يا لها من فتاة جميلة!" أو "يا له من شاب وسـيم!"، أو "انظـر إلى هذا الوجه، كأنه من نحت رفاييل". بحلول العـصر، نجلس مرة أخرى لتناول القهوة، في مواجهة الساحة الأخرى هـذه المـرة. تمـر أمامنا امرأة في العقد السادس من عمرها مع ابنتها وحفـيدتها المراهقة، يتهادين في مشيتهن، وقد أمسكت كل منهن بيد الأخرى، وأشرقت وجوههن بالنشاط والنضارة تحت أشعة الشمس. لا نعـرف لماذا يتمتع النور بهذه السمة اللألاءة. ربما يرسل محصول عباد الـشمس أشعته الذهبية من الحقول المحيطة. تبدو على النسوة الثلاث أمارات السعادة والسكينة والاعتزاز إلى حدٍّ مؤثر. يجب سك قطعة من العملة الذهبية وعليها وجوههن.

في هـذه الأثناء، ونحن نرشف القهوة، كان سعر صرف الدولار يتـراجع بـسرعة. كنا نترك الساحة كل صباح ونتحقق من السعر في المـصارف كلها. فحين نصرف شيكاً سياحياً لنشتري شيئاً من سوق الجلـديات، لم يكـن يهم كثيراً سعر صرف الدولار، لكننا الآن نريد شـراء منـزل تحيط به مزرعة مساحتها خمسة فدادين، وكل لير له قيمة. وأي انخفاض في السعر يقلقنا كثيراً. فإذا هبط مئة لير ارتفع سعر المنـزل كثيراً. أحسب أيضاً بطريقة متهورة كم حذاء أستطيع شراءه. فقـد شكلت الأحذية في إجازاتي السابقة مشترياتي الرئيسة في إيطاليا، تلك هي غلطتي السرية. في بعض الأحيان أعود إلى الوطن ومعي تسعة أزواج مـن الأحذيـة: بعـضها أحمر اللون من جلد الحية، إضافة إلى صنادل(*) وجزمات من الجلد المغطى بالمخمل، وأخرى سوداء بكعوب مختلفة الارتفاع.

(*) الصندل: خفّ بنعل متين له سيور من الجلد يُثبّت بها في القدم.

في الحالـــة النمطــية، تـــتفاوت المصارف في مقدار العمولة التي تقتنصها عندما تتسلم حوالة مالية كبيرة من الخارج - نريد استراحة - يبدو وكأنها ستقتطع نسبة مرتفعة من الفائدة، نظراً إلى أنّ صرف شيك في إيطاليا يحتاج إلى أسابيع.

أخـــيراً، تعلمـــنا درساً عن سير الإجراءات. فقد اتصل الدكتور كارتا، بمصرفه - وهو المصرف الذي يتعامل معه والده ووالد زوجته - في أريـــزو التي تبعد نصف ساعة وقد أقلقه أن يغلق أبوابه. ثم اتصل بنا قـــائلاً: "اذهـــبا إلى هناك. لن يقتطع المصرف عمولة عن تلقي المال، وسيصرف الحوالة بالسعر السائد عند وصولها".

لم تفاجئني فطنته، مع أنه بدا غير مهتم على الإطلاق بالمال طوال مـــدة المفاوضـــات معـــه؛ إذ اكتفى بإعلان سعره المرتفع وتشبث به. اشـــترى العقـــار من خمس شقيقات من عائلة من ملاّك الأراضي في بيروجـــيا السنة الماضية، بهدف جعله، كما قال، مكاناً تمضي فيه أسرته فـــصل الـــصيف. لكـــن ورث هو وزوجته عقاراً على الساحل وقرر استخدامه بدلاً من العقار الذي اشتراه. فهل كانت الحالة كما زعم، أم اقتـــنص صـــفقة رابحة مع عجائز في العقد التاسع من العمر ويجني الآن ثروة طائلة، وربما يشتري العقار على الساحل من مالنا؟ أنا لا أحسده. فهو ذكي أريب.

ربما خشي الدكتور كارتا من تراجعنا عن الشراء، فاتصل وطلب لقاءنـــا في المنـــزل. أتى بسيارته المزمجرة ألفا 164، وقال وكأنه يتابع حديـــثه: "هنالك أمر آخر. إن أتيتما معي فسأريكما شيئاً". على بعد بـــضع مئات من الأقدام يقودنا إلى درب مرصوف بالحجارة عبر جنبة ذات أزهـــار صفراء فواحة الأريج. ومن الغريب أن الدرب الحجري يـــستمر صـــعوداً إلى أعلى التل، وينعطف بمحاذاة جرف. وسرعان ما

نرى منظراً شاملاً للوادي، مع درب في الأسفل اصطفت على جانبيه أشجار السرو، ومشهد لطيف احتشدت فيه كروم العنب وأشجار الزيتون. تبدو في البعد بقعة زرقاء، هي بحيرة تراسيمينو، وإلى اليمين تلوح الصورة الظليلة للسقوف الحمراء لبلدة كورتونا واضحة على خلفية السماء. تتسع الحجارة المسطحة التي عبّد بها الطريق هنا. ويلتفت إلينا الدكتور كارتا ويقول بنبرة انتصارية: "الرومان... لقد بنى الرومان هذا الطريق، ويصل مباشرة إلى كورتونا". الشمس حامية لاهبة. ويتابع الحديث واصفاً دار عبادة كبيرة على قمة التل، ومن ثمّ يشير إلى بقية الطريق ووجهته، حيث يخترق براماسول.

بعد أن نعود إلى المنزل، يفتح صنبور ماء خارجياً وينثر الماء على وجهه. "ستستمتعان بأفضل مياه، مياه معدنية وفيرة خاصة بكما، مفيدة للكبد. ممتازة!". يستطيع في الوقت نفسه أن يبدي الحماسة والملل، والود والتعالي. أخشى أننا بالغنا في الكلام الصريح عن المال. أو ربما فسّر توقعاتنا الأميركية الملتزمة بالقانون في ما يتعلق بالصفقة بصفتها ساذجة إلى حدٍّ لا يصدق. يترك الماء يتدفق من الصنبور، ويملأ كفيه منه وينحني ليشرب من دون أن يخلع المعطف القطني الأنيق الملقى على منكبيه. يقول بإلحاح: "هناك ما يكفي من الماء لملء بركة سباحة. وستكون مثالية في البقعة التي يمكن منها رؤية البحيرة، والإطلالة على المنطقة التي هزم عندها هنيبعل الرومان".

تبهرنا آثار الطريق الروماني إلى التل الذي تغطيه الزهور البرية. سنتبع الطريق الحجري إلى البلدة لتناول قهوة الأصيل. يدلنا على حوض ماء قديم. الماء ثمين في توسكانا ويجمع قطرة قطرة. وعند تسليط ضوء المصباح اليدوي عبر الفتحة، لاحظنا أن للحوض المحفور تحت الأرض قوساً حجرياً، نوعاً من الممر على ما يبدو. وفي أعلى التل،

شاهدنا في قلعة مديتشي القوس ذاته في الحوض هناك. وأبلغنا الحارس أن طريق نجاة سرياً تحت الأرض يصل إلى أسفل الوادي، ثم إلى بحيرة تراسيمينو. لا يبدي الطليان اهتماماً يذكر بمثل هذه الآثار. ويبدو من المستحيل برأيي أن يسمح لأي شخص بامتلاك هذه الأشياء القديمة.



حين رأيت براماسول أول مرة، أردت على الفور أن أعلق ثيابي في الخزانة، وأصف كتبي تحت واحدة من النوافذ المطلة على الوادي. أمضينا أربعة أيام مع السنيور مارتيني، الذي يملك مكتباً صغيراً معتماً في فيا ساكو إي فينزيتي في الجزء الأدنى من البلدة. علق فوق مكتبه صورة له حين كان جندياً، في جيش موسوليني كما أفترض. أصغى إلينا كأنما نتحدث الإيطالية مثل أهلها. وحين انتهينا من وصف ما نريده كما نعتقد، نهض واقفاً وقال كلمة واحدة: "أنديامو" ("لنذهب"). ومع أنه أجرى حديثاً عملية جراحية في قدمه، إلا أنه قادنا عبر دروب وعرة فاخترقنا أدغالاً من الشوك ليرينا أماكن لا يعرفها إلا هو. بعضها بيوت وسط مزارع بأسقف منهارة على الأرض، على بعد أميال من البلدة وباهظة السعر. كان في أحدها برج بناه الصليبيون، لكن الكونتيسة التي تملكه بكت وضاعفت السعر حين وجدت أننا مهتمان فعلاً به. واتصل آخر ببيوت أخرى يرتع فيها الدجاج ويتنقل بينها. كانت الباحة مليئة بمعدات المزرعة الصدئة والحيوانات المقزّزة. وجدنا الهواء في بيوت عدة راكداً أو كانت بعيدة عن الطريق ومعزولة. بل بدا أن أحدها يتطلب شقّ طريق خاص له لأنه مخبأ داخل غابة من العليق، وحدقنا إلى داخله عبر إحدى النوافذ لأن أفعى سوداء رفضت الابتعاد عن عتبة المدخل.

شكرنا السنيور مارتيني، وودعناه. بدا آسفاً فعلاً حين رآنا نذهب.

في صبيحة اليوم اللاحق قابلناه صدفة في الساحة بعد أن تناولنا القهوة. قال: "قابلت للتو طبيباً من أريزو، وربما هو مهتم ببيع منزل، فيلا رائعة"، كما أضاف مشدّداً. البيت قريب من كورتونا ونستطيع الوصول إليه مشياً على الأقدام.

سألنا: "كم؟"، مع أننا عرفنا بحلول ذلك الوقت أنه ينقبض حين يُطرح عليه هذا السؤال المباشر.

كان ما قاله كله: "فلنذهب كي نلقي نظرة". خرجنا من كورتونا، واتخذ الطريق الذي يتلوى صعوداً ويؤدي إلى الطرف الآخر من التل. ثم انعطف نحو سترادا بلانكا، الطريق الأبيض، وبعد بضعة كيلومترات ولج مدخلاً طويلاً ومنحدراً. لمحت مزاراً، ثم نظرت إلى البيت المؤلف من ثلاثة طوابق، وإلى النافذة المروحية المغطاة بقضبان الحديد فوق الباب الأمامي، والنخلتين الطويلتين المنتصبتين على الجانبين. في ذلك الصباح المنعش، بدت الواجهة تشع ألقاً، وقد تغطت بطبقات لماعة صفراء وحمراء وسمراء. سيطر على كلينا الصمت حين خرجنا من السيارة. فبعد الدروب المجهولة التي طرقناها كلها، بدا المنزل وكأنه يقف في انتظارنا منذ البداية.

قلت ممازحةً ونحن نخطو عبر الأعشاب: "رائع، سنأخذه". ومثلما فعل السنيور مارتيني مع البيوت الأخرى، لم يذكر السعر؛ بل اكتفى بمعاينة المنزل معنا. سرنا تحت أعمدة صدئة تنوء بحمل من الورود المتسلقة. أصدر الباب الأمامي المزدوج حين فتحناه صرخة حادة كأنه كائن حي. أما جدران المنزل السميكة بطول ذراع فقد بعثت برودة منعشة. ارتجّ زجاج النوافذ. مشيت بصعوبة فوق طبقة ثخينة من الغبار

الـــذي تحول إلى طين ورأيت تحتها أرضيات من الآجر (البلاط) الناعم الصقيل كان في حالة سليمة تماماً. في كل غرفة، فتح إد النافذة الداخلية والمـــصراعين الخارجيين فوجدها مطلة على منظر رائع بديع من التلال الخضراء وأشجار السرو اليانعة، والفيلات البعيدة، وواد بهي. في البيت حمامـــان حقيقـــيان وإن افتقدا إلى الجمال، ودهشنا لرؤيتهما بعد تلك البـــيوت كلها التي تفتقد إلى الأرضيات فضلاً عن التمديدات الصحية. لم يقـــم مخلوق هنا منذ ثلاثين عاماً، وبدت الأرض كأنها حديقة، وقد نمـــت فـــيها أدغال كثيفة من النباتات والعليق والكرمة. أمكنني رؤية الـــسنيور مارتيني ينظر إلى الأرض بعين الخبير الريفي المتمرس. اللبلاب تـــسلق الأشـــجار ووصل إلى جدران الجلّ المتداعية. كل ما قاله هو: "مولتو لافورور"، ("يحتاج إلى عمل كثير").

خـــلال ســـنوات عدة من البحث، من دون قصد أو تعب حيناً، وإلى درجة الإنهاك في أحيان أخرى، لم أسمع قط بيتاً يقول: "أجل" بمثل هـــذه الطريقة المتكاملة. لكن، كنا سنغادر في اليوم التالي، وحين عرفنا السعر، رفضنا وغادرنا إلى الوطن حزينين.

خـــلال الأشـــهر اللاحقة، ذكرت براماسول بين الحين والآخر. ووضعت صورته على مرآتي وكثيراً ما تجولت بذهني في الأرض المحيطة أو الحـــصى. يجسد المنـــزل بالطبع رمزاً مجازياً دالاً على الذات، إلا أنه حقيقي وواقعي كلياً. والمنـــزل "الأجنبـــي" يبالغ في التداعيات الذهنية الـــتي تثيرها المنازل عادة. ولأنني أنهيت زواجاً دام ردحاً من الزمن و لم يكـــن من المفترض أن ينتهي، وأقمت علاقة جديدة، فإن هذا البحث عـــن منـــــزل ارتبط بشعوري بالهوية الجديدة التي كنت سأشكلها. وحين ركد الغبار المتصاعد من عاصفة الطلاق، وجدت نفسي مع ابنة شابة، ووظيفة في الجامعة بدوام كامل (بعد سنوات من التدريس بدوام

جزئي)، وحقيبة استثمارية متواضعة، ومستقبل كامل أبتكره. ومع أن الطلاق أصعب من الموت، شعرت بعودة غريبة إلى الذات بعد سنوات عديـــدة مـــن تكريس الجهد للعائلة. حفّزتني حاجة ملحة إلى مراجعة استقـــصائية لحياتي في كنف ثقافة أخرى وتجاوز تخوم ما عرفته. أردت نوعاً من البعد *المادي الملموس* يحتل الحجم الذهني والفكري للحيز الذي شـــغلته ســـنوات حـــياتي السابقة. شاركني إد ولعي بإيطاليا مشاركة كاملـــة، فـــضلاً عـــن نعمـــة الإجازة الصيفية التي تمتد ثلاثة أشهر والاستراحة من عناء التدريس. هناك، ستتوافر أيام طويلة للاستكشاف ولكتابة مشروعاتنا وإجراء أبحاثنا. حين كان يقود السيارة، اعتاد دوماً الانعطـــاف إلى الطرقات الفرعية. فاللغة والتاريخ والفن والأماكن في إيطالـــيا لا نهايـــة لها؛ ولا يكفي عمر واحد للتمتع بها كلها. والذات الأجنبـــية، آه. لا بـــدّ من أن تشكل الحياة الجديدة نفسها لتلائم تخوم المنـــزل، والمشهد الخارجي، والإيقاع المحيط به.

في الـــربيع، اتـــصلت بامرأة من كاليفورنيا كانت تؤسس شركة للتطويـــر العقاري في توسكانا. طلبت منها أن تتحقق إن انخفض سعر براماســـول إذا كان لا يزال معروضاً للبيع. بعد أسبوع، اتصلت بـــي مـــن مشرب بعد اجتماع عقدته مع المالك وقالت: "لا يزال معروضاً للبيع، لكن السعر ارتفع وفقاً للمنطق الإيطالي الخاص". وذكرتني قائلةً: "سعر الدولار قد انخفض. والمنـــزل بحاجة إلى عمل كثير".

والآن عـــدنا. وفي هذه المرة، قررت متسلحة بمنطق غريب أيضاً شـــراء براماسول. فعلى الرغم من كل شيء، فإن العقبة الوحيدة هي ســـعره الباهظ. فقد أغرمنا، نحن الاثنان، بالمكان، والبلدة، والمنـــزل، والأرض. وقلت في نفسي: *ليس هناك سوى عقبة واحدة، ولذلك يجب عقد الصفقة من دون تأخير.*

ومع ذلك كله، فإن هذا سيكلفنا كيساً كبيراً متخماً بالمال. في حين ستواجهنا صعوبات جمة في استعادة المنزل والمزرعة من حالة الإهمال. المياه متسربة، والفطريات منتشرة، والسطيحة متهالكة، والملاط مفتت، وأحد الحمامين تفوح منه رائحة نتنة، وفي الآخر حوض استحمام معدني رائع لكن المرحاض مشقوق.

لماذا تبدو الاحتمالات مبهجة هنا، مع أن تجديد مطبخي في سان فرانسيسكو سبّب صدمة عميقة لتوازني النفسي؟ في بيتي، لا يمكننا تعليق صورة من دون أن يسقط الملاط. وحين انسد مجرى المغسلة واستبدلناه، متناسيَين مرة أخرى أن البديل لا يقبل قشور الخرشوف (الأرضي شوكي)، بدا أن المياه القذرة تنبع من خليج سان فرانسيسكو!

من ناحية أخرى، ها هنا منزل جليل يمر قربه طريق روماني، وسور إتروري (من عهد إتروريا!) يربض على قمة التل، وقلعة من عهد أسرة مديتشي تلوح في الأفق، ومنظر يطل على جبل أمياتا، وممر تحت الأرض، ومئة وسبع عشرة شجرة زيتون، وعشرون شجرة خوخ، وعدد لم نحصه بعد من أشجار المشمش واللوز والتفاح والإجاص. بالإضافة إلى عدد من أشجار التين اليانعة على ما يبدو قرب البئر. وإلى جانب الدرجات الخارجية، تنتصب شجرة بندق ضخمة. ويقع بجوار أبهى بلدة شاهدتها في حياتي. أليس من الجنون عدم شراء هذا المنزل البديع المسمى براماسول؟

ماذا لو صدمت أحدنا شاحنة محملة برقائق البطاطا و لم يعد يستطيع العمل؟ عددت لائحة الأمراض الطويلة التي يمكن أن تصيبنا: وفاة عمتي ولما تبلغ الخامسة والأربعين من عمرها، المرض الذي أصاب عيني جدتي بالعمى، أنواع السقام الكريهة كلها... ماذا لو ضرب

زلـــزال مبنى الجامعة التي ندرّس فيها؟ من المرجّح أن مبنى كلية الآداب والعلـــوم الإنـــسانية مدرج على لائحة المباني الحكومية التي يرجح أن تـــتهاوى عند حدوث أي زلزال متوسط الشدة. ماذا لو هبطت أسعار الأسهم في البورصة هبوطاً حاداً؟

أقفز من السرير عند الساعة الثالثة بعد منتصف الليل، وأخرج من البـــيت وأقف تحت المطر، وأترك وجهي يغتسل بالوابل البارد. وحين أعود إلى السرير وأنا أتحسس طريقي في العتمة، تعلق إصبع قدمي بإطار السرير الحديدي، وأشعر بتبريح الألم في عمودي الفقري. "إد، استيقظ، أعتقد أنني كسرت إصبع قدمي. كيف يمكنك النوم؟".

يستيقظ ويجلس: "كنت أحلم بأنني أقطف الأعشاب في الحديقة: الـــناعمة وزهر الليمون. الناعمة تدعى سالفيا بالإيطالية". لم يتزعزع اعتقاده قط بهذه الفكرة اللماحة، بأن براماسول فردوس على الأرض. يضغط على زر المصباح الجانبـــي. إنه يبتسم.

ينكسر ظفر إصبع قدمي، ويبقى نصفه معلقاً، وتنتشر تحته لطخة قرمزية بشعة. لا أحتمل تركه على حاله أو اقتلاعه من مكانه. وفجأة أقول: "أريد الذهاب إلى بيتي".

يضع لاصقة جروح على إصبعي ثم يسألني: "تقصدين براماسول، أليس كذلك؟".



أُرســـلُ الكـــيس المتخم بالنقود ذاك من كاليفورنيا لكنه لم يصل بعـــد. أســـأل المصرف كيف يمكن أن يحدث هذا؛ فقد أرسل المال، ويجب أن يصل آنياً، فيهزّ الموظف كتفيه من دون مبالاة. ربما يحتفظ به المـــصرف الـــرئيس في فلورنسا. تمر أيام وأتصل بستيف، وسيطي في

كاليفورنيا، من أحد المشارب. أصرخ بأعلى صوتي ليطغى على ضجيج مباراة في كرة القدم ينقلها التلفزيون. يرد صائحاً هو أيضاً: "عليك التحقق من المصرف عندك. لقد أرسل المال من هنا منذ مدة طويلة. هل تعلمين أن الحكومة هناك تغيرت سبعاً وأربعين مرة منذ الحرب العالمية الثانية. لقد استثمر هذا المال استثماراً ناجحاً في السندات المعفية من الضرائب، وأفضل صناديق النمو. وحققت سنداتك الأسترالية ربحاً قدره 17%. حسناً، ما عليك سوى الانغماس في المسرات الإيطالية المترفة".

يغزو البعوض (اسمه بالإيطالية مثل صوته: زانزاري) الفندق مع الريح الصحراوية. أتقلب تحت الملاءات إلى أن يلتهب جلدي. أنهض في منتصف الليل، وأنحني على حافة النافذة وأفتح مصراعيها، متخيلة النزلاء النيام كلهم، وقد تورمت أقدامهم من الطرقات الحجرية، حاملين الكتيّبات السياحية بأيديهم. لا يزال بإمكاننا التراجع. نستطيع أن نحمل حقائبنا في سيارة فيات مستأجرة، ونقول وداعاً، ثم نتجول على طول شاطئ أمالفي مدة شهر ثم نتوجه إلى الوطن، وقد ارتاحت عضلاتنا واسترخت، وصبغت أشعة الشمس بشرتنا باللون البرونزي. ولن أنسى شراء كثير من الأحذية. يمكنني سماع جدي يقول لي حين كنت في العشرين: "كوني واقعية. وانزلي من السحاب". غضب لأنني درست الشعر وعلم الاشتقاق اللاتيني، فلا فائدة ترتجى منهما في بعض الأحيان. والآن، فيمَ أفكر؟ في شراء بيت مهجور في مكان لا أتكلم لغة أهله إلا بصعوبة. ليست لدينا احتياطيات كافية كي ننقذ أنفسنا في حالة حدوث طارئ غامض.



ما هذا الاستعباد الذي تمارسه البيوت؟ أتيت من سلالة طويلة من الــرجال الــذين يفتحون حقائبهم اليدوية ويخرجون عينات من قماش التنجيد، ومربعات ملونة من الآجر، وسبعة ألوان متدرجة من مشتقات الطــلاء الأصفر، وقطع مستطيلة من ورق الجدران. نحن نغرم بمفهوم الجــدران الأربعــة. تــسأل أخـــتي عن إحدى النساء: "كيف يبدو منـــزلها؟"، ونعلم، أنا وهي، أنها تقصد "شخصيتها وتفكيرها". اعتدت أن آخـــذ الدلـــيل العقاري المجاني من متجر البقالة حين أذهب لتمضية عطلـــة نهاية الأسبوع، حتى إن كان المكان قريباً من منــــزلي. في أحد شـــهور يونيو، استأجرت، برفقة صديقتين، منـــزلاً في مايوركا؛ وفي صـــيف آخـــر نـــزلت في بيت صغير في سان ميغيل دي اليندي، فنما لـــدي عـــشق جدي للباحات التي تتوسطها النوافير وغرف النوم التي يـــتدلى مـــنها نبات الجهنمية(*) المتسلق إلى الشرفات، في جبال سييرا مادري المقفرة. وذات صيف في سانتا في، بدأت معاينة الطوب المجفف بالـــشمس هـــناك، متخيلة أنني أصبحت من أهالي الجنوب الغربـــي، وأخذت أضيف الفلفل الحار إلى الطعام، وأضع المجوهرات المصنوعة من الفـــيروز؛ حياة مختلفة، وفرصة سانحة للوجود بنسخة أخرى. في نهاية الشهر، غادرت و لم أرغب في العودة قط.

أغـــرم بالجزر الواقعة قبالة ساحل ولاية جورجيا، حيث أمضيت إجـــازاتي الـــصيفية عندما كنت شابة. لِمَ لا أشتري بيتاً رمادياً قديماً مشيداً من الخشب يبدو وكأنه اغتسل بمياه الشاطئ؟ ثم أفرشه بالسجّاد القطـــنيّ، وأرشـــف فيه الشاي المثلج المنعش، وأبرّد البطيخ في الخليج، وأنام على هدير الموج خارج النافذة. مكان تستطيع شقيقاتي وصديقاتي وأســـرهن زيارته بسهولة. لكن، كما بقيت أتذكر، كلما خطوت في

(*) نبتة استوائية الأصل لها أزهار حمراء أو قرمزية؛ المترجم.

المكان ذاته مرة أخرى لم أشعر بالتجديد. ومع أنني سهلة التأثر بجاذبية المعلـــوم، إلا أنني أشد تأثراً بغواية مفاجآت المجهول. تبدو إيطاليا مغرية إلى أبعـــد حدٍّ؛ ما الذي يجب أن يفعله المرء لينمو؟ من الأفضل تذكّر والـــدي، ابـــن جدي البخيل صاحب التفكير الواقعي الذي يفتقد إلى الخيال المبدع. كان يقول: "شعار الأسرة هو: شدَّ الرحال، لكن إن لم تستطع السفر بالدرجة الأولى فمن الأفضل أن تبقى في البيت".

أتمـــدد صاحية على السرير، وأشعر بالإحساس المألوف بوصول "الإجابـــة". ومـــثل الإجابـــات في قعر كرة قراءة الطالع البلورية التي أغـــرمت بها عندما كنت في العاشرة من عمري، أستطيع غالباً الشعور بفكـــرة أو حلٍّ لمعضلة يطفو على السائل العكر، ثم يخيل إليّ أنني أرى فجـــأة الكـــتابة البيـــضاء الواضحة. أحب منطقة الانتظار المشحونة بالإثـــارة، الإحساس الذهني والجسدي بالمنعطفات بوصفها متعرّجات على سطح الوعي.

مـــاذا لـــو لم تـــشعر بالغموض وعدم اليقين، كما تُظهِر الكتابة البيضاء. هل تُعفى من الشك؟ لماذا لا تعيد تسمية الحالة بالإثارة؟ أنحني علـــى حافـــة الـــنافذة العريضة مع بزوغ أول ضوء أرجواني موشَّى بالـــذهب. لا يزال العربـــي نائماً، والمشهد المتماوج يبدو هادئاً وادعاً في كـــل اتجاه. في حين برزت المزارع الرابضة برقة في الوديان، بلونها العـــسلي الفـــاتح، مثل أرغفة خبز سميكة تُنشَر لتبرد، أعرف أن بعض الاضطرابات الأرضية العنيفة في العصر الجوراسي شكلت التلال، لكنها تـــبدو مـــدورة كأن يداً كبيرة دورتها. ومع شروق الشمس، نشرت الأرض في المدى طيفاً رقيقاً: الخضرة اخترقت السماء الزرقاء المغسولة مـــثل عـــين رجل أعمى. لقد نقل رسامو عصر النهضة المشهد على حقيقـــته. لم أفكـــر قبلاً في بيروجينو، وجاتو، وسينيوريللي وغيرهم

بوصفهم واقعيين، لكن المشاهد الخلفية في لوحاتهم لا تزال هنا، مثلما يكتشف معظم السياح، حيث رسمت أشجار السرو الدكناء لتوكيد كل تركيب تقع عليه العين.

أفكر في نفسي: *ما الذي يحصل إذا لم تطبق السماء على الأرض؟ وإذا تبين أن المنزل رائع؟ وإذا غيرنا بناءه وجددناه في ثلاث سنين؟ ستظهر علامة تجارية مكتوبة باليد لزيت الزيتون الذي ينتجه المنزل، وترخى الستائر القطنية الرقيقة فوق مصاريع النوافذ لنأخذ قيلولة، وتصطف مرطبانات مربى الخوخ على الرفوف، وتمد مائدة طويلة للولائم تحت أشجار الليمون والزيزفون، في حين تُكوَّم السلال أمام الباب لقطاف الطماطم وعشبة الأروغلا للسلطة، والشَمَار البري(*)، والورد، وإكليل الجبل. ومَن نكون نحن في تلك الحياة الجديدة الغريبة؟*



أخيراً، يصل المال. الحساب مفتوح، لكن ليس لديهم شيكات. فهذا المصرف الضخم، مقر عشرات الفروع في وسط إيطاليا الذهبي، ليس لديه شيكات. تقول السنيورة راغوزي شارحة: "ليس لدينا شيكات الآن، ربما تتوافر في الأسبوع القادم"، فيكتسحنا الغضب. ثمّ تتصل بنا بعد يومين: "لديّ عشرة شيكات لكما". ما أهمية الشيكات؟ لديّ صناديق مليئة بها. تقاسمتها السنيورة راغوزي معنا. كانت ترتدي تنورة ضيقة وقميصاً قطنياً أكثر ضيقاً، وبدت شفتاها رطبتين دوماً وبارزتين. أما بشرتها فتتألق وتتلألأ - جمالها أخاذ - وتزينت بقلادة ذهبية رائعة إضافة إلى سوار في كل معصم يصلصل حين تضع الختم على رقم حسابنا على كل شيك.

(*) عشبة صفراء الزهر تستعمل لإضافة نكهة إلى الطعام؛ المترجم.

أقول: "يا لها من قلادة عظيمة. أحب هذين السوارين".

ترد بكآبة: "الذهب هو كل ما لدينا هنا". تشعر بالملل من قبور أريزو والساحات. كاليفورنيا مكان جميل برأيها. في كل مرة ترانا يتألق وجهها بالسعادة. "آه! كاليفورنيا"، كما تقول على سبيل الترحيب. بدأ المصرف يبدو سوريالياً. ها نحن في الغرفة الخلفية؛ ثمة رجل يجر عربة محملة بأكياس من السبائك الذهبية؛ سبائك حقيقية صغيرة من الذهب. وليس هناك حراس على ما يبدو، وهنالك رجل آخر يفرغ حمولة عربتين في مغلّفات من الورق الأسمر. كان يرتدي ثياباً عادية، مثل العمال، يخرج إلى الشارع حاملاً السبائك إلى مكان ما. لكن التنكر بهذه الملابس كان ذكياً. نعود إلى الشيكات؛ ليس عليها رموز أو شارات أو علامات مميزة، لا قوارب ولا نخلات ولا سعاة بريد على ظهور الخيول، ولن نحتاج إلى اسم، أو عنوان، أو شهادة قيادة، أو رقم الضمان الصحي. بل مجرد هذه الشيكات الخضراء الباهتة التي تبدو وكأنها طبعت في العشرينيات. يغمرنا السرور والبهجة. هذا قريب إلى التوطين؛ حساب مصرفي.

وأخيراً، نجتمع في مكتب موثّقة العقود لاستكمال الحساب النهائي، فتنجز الإجراءات بسرعة، ويتحدث الجميع معاً ولا يستمع أحد إلى الآخر. نحن لا نفهم المصطلحات القانونية التي تعود إلى عصر الباروك. ثمة آلة حفر في الخارج يثقب ضجيجها خلايا دماغي. يقال شيء عن ثورين ويومين. يتوقف إيان، المترجم، ليشرح هذه اللغة الحلزونية الميتة بأنها وصف قانوني من القرن الثامن عشر لقياس مساحة الأرض عبر معرفة المدة التي يستغرقها ثوران لفلاحتها. ويبدو أننا نملك أرضاً تتطلب (وتساوي) يومين لفلاحتها.

ها أنا أكتب الشيكات، وتتشنّج أصابعي عند كل كلمة "مليون". أفكــر في السندات الموثوقة والأسهم المربحة منذ سنوات زواجي وهي تــتحول بقــدرة قادر إلى منحدر مدرّج وبيت خاوٍ. البيت الزجاجي الذي عشت فيه طوال عقد من السنين في كاليفورنيا، المطوّق بأشجار اليوســفي واللــيمون والــبرتقال (المزيف) والجوافة، وبركة السباحة المتلألــئة، والفناء المسقوف بالخوص (ورق النخيل) والوسائد المزهرة، تنحــسر كلها وتتقهقر على ما يبدو، كأنما تُرى من منظار معكوس. "الملــيون" كلمة كبيرة في الإنكليزية ويصعب التعامل معها بغير مبالاة. يراقب إد بعناية الأصفار، خوفاً من كتابة مليار سهواً بدلاً من مليون. ويدفــع للسنيور مارتيني المبلغ عداً ونقداً. لم يذكر الأجر قط؛ وعرفنا النسبة المألوفة من المالك. يبدو السنيور مسروراً، كأنما قدمنا له هدية. أجــدها طــريقة مربكة لكن ممتعة لممارسة *البيزنس*. وأخيراً، يتصافح الجمــيع. هل هذه ابتسامة على وجه زوجة المالك الحقودة؟ نحن نتوقع وثــيقة مكــتوبة بأحــرف قديمة على ورق الرق، لكنّ موثّقة العقود ســتذهب في إجــازة وستحاول إنجاز الأعمال الكتابية قبل أن تغادر. يقــول السنيور مارتيني: "هذا طبيعي". لاحظت منذ البداية أن للكلمة المــنطوقة مفعــولها. ولم تظهر العقود والشروط والاحتمالات التي لا تنتهــي. نخــرج إلى الشارع في قيظ العصر اللاهب وليس معنا سوى مفــتاحين كل منهما أطول من ذراعي، واحد للبوابة الحديدية الصدئة، والآخــر للــباب الأمامي. ولا يبدو أي منهما شبيهاً بأي شيء ملكته سابقاً. ولا أمل بصنع نسخ منهما.

يلــوّح لنا جوسيبــي من باب المشرب ونخبره بأننا اشترينا بيتاً. يريد أن يعرف: "أين يقع؟".

يبدأ إد: "براماسول"، ويحاول أن يدله على مكانه.

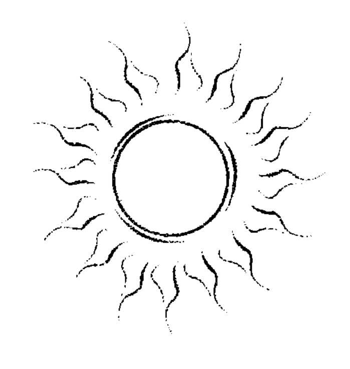
"آه، براماسول، الفيلا الجميلة!". قطف الكرز من هناك حين كان طفلاً. ومع أن الوقت لا يتجاوز العصر، إلا أنه يسحبنا إلى الداخل ويسكب لنا شراباً إيطالياً قوياً، ثمّ يصيح: "ماما!"، فتدخل أمه وأخته من الخلف ويشرب الجميع نخبنا. الجميع يتحدثون في وقت واحد، ويشيرون إلينا بصفتنا أجنبيَّين. نشرب كأسينا بسرعة شرب السنيورة مانتوتشي لقهوتها، ونخرج. السيارة ساخنة كفرن البيتزا. نجلس فيها والأبواب مفتوحة، وفجأة تجتاحنا موجة عارمة من الضحك.



رتبنا أمر استخدام امرأتين لأعمال التنظيف، وشراء سرير ونحن نوقع الأوراق النهائية. في البلدة، توقفنا في متجر يبيع اللحم المشوي لشراء الكوسا المنقوع بالمرق والزيتون والدجاج المشوي والبطاطا.

نصل إلى المنزل وقد أصابنا الدوار بفعل الأحداث والشراب. غسلت آنا ولوتشيا النوافذ وأزالتا طبقات الغبار، فضلاً عن العديد من شبكات العناكب. تتألق غرفة النوم المطلة من الطابق الثاني على مصطبة من الآجر. وضعنا الملاءات الزرقاء الجديدة على السرير وتركنا باب المصطبة مفتوحاً ليدخل تغريد طيور الوقواق والكناري البري من شجرة الليمون. نقطف آخر الورود الزهرية من المصطبة الأمامية ونملأ بها زجاجتين فارغتين. أما الغرفة التي أغلقت نوافذها بمصاريع، وطليت جدرانها باللون الأبيض، فهي تبدو، بأرضيتها الخشبية المشمعة، وسريرها العتيق وملاءاته الجديدة، والورود العطرة على حوافّ النوافذ، والمصابيح المتدلية من السقف، نقيةً طاهرة مثل صومعة فرانسيسكانية. حالما أدخلها، أفكر في أنها أكثر الغرف كمالاً في العالم كله.

نستحمّ ونلبس ثياباً نظيفة. في سكون المغيب عند الغسق، نجلس على الإفريز الحجري للمصطبة ونتبادل الأنخاب في ما بيننا ومع المنزل بكؤوس من الشراب المبهَّر، الذي بدا وكأنه سائل أتى من الهواء. ومع أشجار السرو المنتصبة على طول الطريق، والحصان الأبيض في حقل جيراننا، والفيلا البعيدة التي بنيت لزيارة البابا. نرمي نوى الزيتون من الأعلى، آملَين بأن تنمو في باطن الأرض في السنة اللاحقة. العشاء شهي لذيذ. وحين يرخي الليل سدوله، تحلق بومة بالقرب منا إلى درجة أننا نسمع رفرفة جناحيها، وعندما تحط على الشجرة الطويلة، نسمع صيحة غريبة نعدها تحية ترحيب. كوكبة الدب الأكبر تطل على المنزل، وتوشك أن تندلق على السقف. تلوح كوكبات النجوم، واضحة جلية، وحين تنتشر الظلمة أخيراً نرى مجرة درب التبانة تنتشر فوق المنزل مباشرة. نسيت منظر النجوم بسبب العيش في أضواء المدينة المحدقة من كل حدب وصوب. ها هي هنا، كلها، لألاءة نابضة. يحدق كل منا إليها إلى أن يوجعه عنقه. مجرة درب التبانة تبدو مثل لفة من قماش مخرّم بسطت في قبة السماء. ولأن إد مولع بالهمس، يميل نحو أذني ويسأل: "ألا تزالين ترغبين في العودة إلى الديار، أم يمكن لهذا البيت أن يصبح وطناً؟".



بيت وأرض تتطلب حراثتهما

تورين ويومين

أعجب بجمال العقارب! فهي تبدو مثل الكتابة الهيروغليفية بالحبر الأسـود. يسحرني أيضاً أنها قادرة على الاستدلال بالنجوم، مع أنني لا أعـرف كيف تلمح الكوكبات من أماكنها المعتادة في الأركان المغبرة مـن البـيوت الخاويـة. هنالك واحدة تركض مسرعة في الحمام كل صـباح. كمـا جذبت المكنسة الكهربائية عدداً منها خطأً، مع أنها في العـادة أسعد حظاً: فأنا أجمعها في مرطبان وأنقلها إلى خارج المنـزل. وحـين كـنت أنفض وسادة السرير، سقطت واحدة لونها أمهق على كتفي العارية. أزعجنا جيوشاً من العناكب حين أفرغنا الخزانة الكائنة تحـت الـدرج من مجموعة الزجاجات. أتأثر بشكل أرجلها التي تشبه الخـيوط الطـويلة، وأحجام أجسامها التي تقارب حجم الذبابة؛ بل أسـتطيع رؤيـة عـيونها. وفي ما عدا هذه المخلوقات، يتألف ميراث الـشاغلين السابقين من زجاجات شراب يكسوها الغبار؛ آلاف مؤلفة مـنها في المخزن وفي الحجرات الصغيرة. ملأنا حاويات المهملات منها مـرات ومرات، فضلاً عن شلالات من الزجاج. تكومت في حجرات

التخـــزين و"الليمونـــيا" (حجـــرة بمساحة مرأب إلى جانب المنـــزل اســـتخدمت ذات يـــوم لتخزين أباريق الليمون في فصل الشتاء) قدور صـــدئة، وجـــرائد من عام 1958، وأسلاك، وعلب دهان، وحطام. دُمرت أنظمة إيكولوجية كاملة من العناكب والعقارب، مع أنها أعادت إحـــياء نفـــسها بعد ساعات على ما يبدو. بحثت عن صور عتيقة أو ملاعـــق قديمة لكنّني لم أجد شيئاً مثيراً سوى بعض الأدوات الحديدية المـــصنوعة يدوياً، إضافة إلى أداة خشبية تشبه الإوزة لها خطاف لتعليق وعـــاء الجمـــر، الـــذي كان يدفع تحت غطاء السرير في الشتاء لتدفئة المـــلاءات الـــباردة الرطبة. وهناك أداة مصنوعة بذكاء، مثل منحوتة رشـــيقة، على شكل هلال بحجم الكف مع مقبض خشبـــي متهرئ. وأي واحد من أهالي توسكانا يميزها بثانية: أداة لتشذيب الدوالي.

حين شاهدنا البيت أول مرة، كان حاشداً بالأسرّة الحديدية البديعة الـــتي رسمت عليها رسومات ميلادية، وبخزائن ذات أدراج مليئة بالديدان لهـــا أسطح رخامية، ومعالف، ومرايا ملطخة، ومهود، وصناديق. أخذ المالك كل شيء - حتى أغطية لوحة المفاتيح والمصابيح - باستثناء خزانة مطـــبخ مـــن الثلاثينيات وسرير أحمر بشع لم نعرف كيف ننـــزله عبر الـــسلم الخلفي الضيق من الطابق الثالث. أخيراً، فككنا السرير إلى قطع وألقيـــنا بهـــا الواحدة إثر الأخرى من النافذة. ثم دفعنا الفرشة عنوة من النافذة وتحمست حين شاهدتها تسقط بالحركة البطيئة إلى الأرض.

توقف أهالي كورتونا، وهم يتنـــزهون عند الأصيل على الطريق، ونظـــروا إلى النـــشاط المجنون، والشاحنة المليئة بالزجاجات، والفرشة الطائـــرة في الهـــواء، وأنا أصرخ حين سقطت العقرب داخل قميصي، عندما كنت أنظّف الجدران الحجرية للمخزن، وإد يمسك بمنجل ويقطع الأعشاب. في بعض الأحيان يسألوننا: "كم دفعتما ثمناً للبيت؟".

تجفلني الصراحة الجارحة وتسحرني. أجيب: "كثيراً". تذكر أحدهم أن رساماً من نابولي عاش هنا منذ مدة بعيدة؛ لكن ظل البيت على الأغلب خالياً بقدر ما يتذكرون.

في كل يوم نجمع وننظف. سفعتنا الشمس مثل التلال المحيطة بنا. اشترينا موادَّ للتنظيف، وموقداً جديداً وثلاجة. وبواسطة منشارين ولوحين من الخشب صنعنا طاولة للمطبخ. ومع أن علينا جلب الماء الساخن من الحمام بوعاء الغسيل البلاستيكي، إلا أن مطبخنا كان مريحاً ويسهل استخدامه إلى حدٍّ مفاجئ. بدأت أعود إلى الإحساس الأولي بالمطبخ. هنالك ثلاث ملاعق خشبية، اثنتان للسلطة وواحدة للتحريك. إضافة إلى مقلاة، وسكين للخبز، وأخرى للتقطيع، ومبشرة للجبن، ووعاء للعجن، وطبق للخَبز، وإبريق للقهوة يوضع على الموقد. أحضرنا بعض الأواني الفضيّة القديمة المخصصة للنزهات، واشترينا عدداً من الكؤوس والصحون. تلك المعجنات الأولى كانت شهية. فبعد يوم العمل الطويل والمجهد، أكلنا كل ما وقع عليه بصرنا ثم غططنا في نوم عميق مثل الكادحين. أما طبقنا المفضل فهو السباغيتي مع صلصة نحضرها من مكعبات من اللحم المملح والمبهر والمحمر بسرعة، ثم نحركها لتصبح مثل الكريما المخثرة، ونضيف عشبة الأرغولا (تسمى محلياً روتشيتا) المتوافرة عند مدخل البيت وعلى طول الجدران الحجرية. نبشر جبنة البارميزان فوق الوجبة ونأكلها بنهم. وإلى جانب أفضل أنواع السلطة، نقطع الطماطم اللذيذة إلى شرائح سميكة ونأكلها مع الريحان وجبنة الموزاريللا الطرية. نتعلم تحضير الفاصولياء التوسكانية البيضاء مع الناعمة وزيت الزيتون. أقشرها وأسلقها قليلاً (إلى ما قبل درجة الغليان) في الصباح، ثم أخفض الحرارة إلى درجة حرارة الغرفة قبل أن أغمرها بالزيت؛ كما استهلكنا كمية مذهلة من الزيتون الأسود.

استطعنا تدبر الحصول على ثلاثة مكونات فقط في معظم الليالي، لكنها كانت كافية على ما يبدو لتحضير طعام شهي. تلهمني فكرة الطهي هنا؛ فمع هذه المكونات الممتازة يبدو كلُّ شيء سهلاً متيسراً. أستخدم لوحاً مهملاً من الرخام للعجن حين أقرر صنع فطيرة الخوخ. وعندما أفردها بواسطة زجاجة فارغة أنقذتها من الحطام، أفكر باندهاش في مطبخي في سان فرانسيسكو: الأرضية السوداء والبيضاء، الحائط المغطى بمرآة والذي يفصل بين الخزائن والطاولة، المناضد الطويلة البيضاء اللامعة، والموقد الضخم الذي يشبه طائرة، أشعة الشمس المتدفقة عبر نافذة السقف، وموسيقى فيفالدي أو روبرت جونسون أو فيلا لوبوس التي أطهو على أنغامها دوماً. هنا، يصاحبني العنكبوت العنيد وهو ينسج خيوطه. يبدو الموقد والثلاجة جديدين إلى حدٍّ صارخ إزاء الطلاء الأبيض المتقشّر وتحت المصباح المعلّق بسلك عارٍ.

عند الأصيل، أنقع جسدي مدة طويلة بحوض الاستحمام ومياهه الفوارة بالفقاقيع، لأزيل خيوط العناكب عن شعري، والرمل من تحت أظافري، والوسخ من حول عنقي. لم أضع قلادة من الوسخ منذ كنت ألعب في أمسيات الصيف الطويلة حين كنت صغيرة. يخرج إد من الحمام نظيفاً متجدد النشاط والحيوية، وبرونزي البشرة في قميصه القطني الخفيف وسرواله القصير.

يبدو البيت الخالي، النظيف الآن، رحباً فسيحاً ونقياً. هاجرت غالبية العقارب إلى مكان آخر. وبسبب الجدران الحجرية السميكة، كنا نشعر بالبرودة حتى في أشد الأيام حراً. تحولت طاولة مزرعة بدائية، تركت مهجورة في الليمونيا، إلى مائدة عشاء لنا على المصطبة الأمامية. نجلس في الهواء الطلق ونتحدث عن التجديد والترميم، ونستمتع بنكهة الجبنة الإيطالية مع الكمثرى التي نقطفها من الشجرة، والشراب الآتي من بحيرة

تراســيمينو، على بعد وادٍ من هنا. تبدو عملية التجديد والإصلاح سهلة فعــلاً. سخان ماء مركزي، مع حمام جديد متصل بالحمامات الموجودة، ومطبخ جديد لكن بسيط، روح البساطة. كم تتطلب الرخصة؟ هل نحتاج فعلاً إلى تدفئة مركزية؟ هل يبقى المطبخ في مكانه، أم من الأفضل نقله إلى مكــان حظــيرة الثيران الحالية؟ وفي هذه الحالة، يمكن للمطبخ الحالي أن يــصبح غرفة جلوس، مع مدفأة كبيرة فيها. في العتمة، يمكننا رؤية الآثار المتبقــية من الحديقة الرسمية: سياج طويل من الأغصان المتشابكة مع خمس كــرات من الأعشاب المقلمة بصورة غير منتظمة تبرز منه. هل نعيد بناء الحديقــة انطلاقاً من هذه البقايا الغريبة؟ أم نقصها من السياج؟ أم نــزيل الــسياج القــديم كلــه ونــزرع نباتاً آخر، مثل الخزامى؟ أغمض عينيَّ وأحــاول العثور على رؤية مستقبلية للحديقة في ثلاث سنين، لكنّ الدغل الكثــيف منغرس عميقاً في دماغي حيث يستحيل محوه. وبعد الانتهاء من العشاء، أستطيع النوم واقفة مثل حصان.

يجــب أن يكــون البيت على توافق جيد مع نظريات التوازن البيئي الــصينية (فيــنغ شوي). وهذا يمنحنا شعوراً بالسعادة والتناغم مع القوى الــروحية. يتمــتع إد بطاقة ثلاثة رجال. ومهووس بالأرق والسهر طوال عمــره، بيــنما أنام كالقتيلة كل ليلة وأرى أحلاماً متناغمة أسبح فيها مع التــيار في نهر أخضر رقراق، وألعب وأجد الراحة والمتعة في الماء. في الليلة الأولى، حلمت بأن اسم المنــزل الحقيقي ليس براماسول بل سنتو أنجيلي، وأنــي سأكتشفها - الأسماء - واحداً إثر الآخر. هل من سوء الطالع تغيير اسم البيت، مثل إعادة تسمية القارب؟ بصفتي أجنبية أخشى المستقبل، لن أفعل. لكن بالنسبة إليّ، يحمل المنــزل الآن اسماً سرياً إضافة إلى اسمه المعلن.

تخلصنا من الزجاجات. وأصبح المنزل نظيفاً. الأرضية اللامعة تتلألأ بطبقة خضراء شمعية. علقنا بضعة خطافات على الجهات الخلفية من الأبواب، كي نخرج ثيابنا من الحقائب. صنعنا من صناديق الحليب وبضعة مربعات من الرخام المتروكة في الحظيرة طاولات صغيرة وضعناها إلى جانب السرير وناسبت الكرسيين اللذين جلبناهما من وسط الحديقة.

نشعر بأننا على استعداد لمواجهة واقع عملية التجديد والترميم. نذهب إلى البلدة لتناول القهوة والاتصال ببيرو ريزاتي، المسّاح. لكن الاسم لا يفسر المسمى، فالمسّاح في إيطاليا يختلف عن المسّاح في الولايات المتحدة؛ فهو صلة الوصل بين المالك والبنائين ومسؤولي التخطيط في البلدة. أكد لنا إيان أنه الأفضل في المنطقة، وهذا يعني أيضاً أنه يتمتع بأقوى الصلات والمعارف ويستطيع الحصول على الرخصة بسرعة.

في اليوم اللاحق، أتى إيان مع السنيور ريزاتي ومقياسه ودفتر ملحوظاته. وها نحن نبدأ جولتنا الموضوعية في البيت الخالي.

يتألف الطابق الأرضي أساساً من خمس غرف متتابعة: مطبخ للمزارعين، ومطبخ رئيس، وغرفة جلوس، وحظيرة، وغرفة أخرى، مع قاعة ودرج بعد أول غرفتين. المنزل مقسم بسلمه الضخم ودرجاته الحجرية وحاجزه الحديدي المصنوع يدويًا. المخطط الهيكلي للطابق الأرضي غريب عجيب: المنزل مصمم ليكون بيتاً للدمى، غرفة واسعة والغرف الباقية كلها بالحجم نفسه تقريباً. يبدو لي ذلك مثل إعطاء الأطفال كلهم الاسم نفسه. في الطابقين العلويين، هنالك غرفتا نوم على جانبي السلم؛ ويجب المرور بالأولى لدخول الثانية. لم تكن الخصوصية، إلى وقت قريب، قضية مهمة للعائلات الإيطالية. حتى

مايكل أنجلو، كما أتذكر، كان يشاطر السرير مع أربعة من البنائين حين يعمل على مشروع. في مباني الشقق السكنية الشهيرة في فلورنسا، يجب المرور عبر إحدى الغرف الفسيحة للوصول إلى الأخرى؛ ويبدو أن الممرات تعد إهداراً للحيز المكاني.

خُصّص الطرف الغربي من المنزل - غرفة في كل طابق - لعائلة المزارع التي تعمل في جلالي أشجار الزيتون والعنب. وثمة سلم حجري ضيق يصل إلى الجانب الخلفي من تلك الشقة وليس لها مدخل من مبنى المنزل الرئيس، باستثناء المرور عبر باب المطبخ الأمامي. وإلى جانب البابين المؤديين إلى الحظيرة، والباب الأمامي الضخم، هنالك خمسة أبواب فرنسية في واجهة المنزل. أتصورها بمصاريع جديدة، وقد فتحت كلها على المصطبة، ونما الورد والخزامى والليمون بينها، لينسم أريجها الفوّاح إلى المنزل مع الحركة الطبيعية منه وإليه. أدار السنيور ريزاتي مقبض باب مطبخ المزارعين، فخرج من مكانه وبقي عالقاً في يده.

في الجانب الخلفي من الشقة، أضيفت غرفة بدائية مع مرحاض مثبت بالإسمنت في الأرض إلى الطابق الثالث من المنزل. ولا بد من أن المزارعين، وقد حرموا من المياه الجارية في الطابق العلوي، نقلوا الماء بالدلاء. كما بني كل من الحمامين الأساسيين أيضاً خلف المنزل، على الممر الفاصل بين السلالم. لا يزال هذا الحل المقيت شائعاً في البيوت الحجرية المشيدة قبل تجهيزها بالتمديدات الصحية. وكثيراً ما أرى هذه تخرج من أماكنها، وأحياناً تدعم بأعمدة خشبية تثبت بشكل مائل على الجدران. للحمام الصغير، الذي اعتبرته أول حمام في المنزل، سقف منخفض وأرضية حجرية على شكل مربعات، وحوض استحمام بديع. أما الحمام الواسع، فلا بد من أنه أضيف في

الخمسينيات، قبل أن يصبح المنزل مهجوراً بمدة وجيزة. فقد أولع أحدهم بالبلاط فغطى به الجدران من الأرض إلى السقف بألوان وردية وزرقاء وبيضاء على شكل فراشات. فرشت الأرضية ببلاط اختلف لونه الأزرق عن لون الجدران. وليس هناك من مكان لتصريف مياه "الدش"، أي أنها تسيل وتنتشر في الحمام كله. وثبّت أحدهم "الدش" في مكان مرتفع على الجدار، حيث يولّد رذاذ الماء نسيما رطباً، فتلتف الستارة التي علقناها حول أرجلنا.

خرجنا إلى باحة على شكل حرف (L) تتصل بغرفة النوم في الطابق الثاني، وانحنينا على الحاجز لنشاهد منظراً رائعاً للوادي من اتجاه، وأشجار الفاكهة والزيتون من اتجاهات أخرى. نحن نخطط بالطبع لتناول طعام الفطور في المستقبل هنا، تحت شجرة المشمش المزهرة وأغصانها الوارفة، والتلال أمامنا تكتسي بالسوسن البري الذي نرى بقاياه منتشراً في كل مكان. أستطيع أن أرى ابنتي وصديقها، وقد دهن كل منهما جسمه البرونزي بالزيت، يقرأان الروايات على المقاعد المريحة ويحتسيان الشاي المثلج. تشابه أرضية المصطبة أرضيات المنزل، إلا أن الآجر بدا أكثر جمالاً بسبب قدمه والطحالب التي نمت بين قطعه. لكن السنيور ريزاتي نظر إلى البلاط عابساً. وحين نزلنا أشار إلى سقف حجرة "الليمونيا"، تحت الباحة مباشرة، الذي غزته الطحالب وتداعت بعض أجزائه. ثمة تسرب للمياه. يبدو هذا مكلفاً. والكتابة في دفتر ملحوظاته غطت صفحتين اثنتين.

نعتقد أن التصميم الغريب يناسبنا. ولسنا بحاجة إلى ثماني غرف نوم على أي حال. ويمكن إضافة غرفة مكتب/غرفة جلوس/ غرفة ارتداء ملابس إلى كل واحدة من الغرف الأربع، مع أننا قررنا تحويل الغرفة المجاورة لغرفتنا إلى حمام. يكفينا على ما يبدو حمامان اثنان، لكننا

نغـــرم بترف خصوصية الحمام الملحق بغرفة النوم. وإذا تمكنا من إلغاء مرحاض المزارعين البدائي المتصل بتلك الغرفة، نبني مختلًى لصق الحمام، فـــيكون الوحيد في المنـــزل. يشير المسّاح بشريطه المعدني إلى أثر باب يفـــضي إلى غرفة نوم المزارعين السابقة لغرفة نومنا. نفكر في أن فتحه مجدداً سيكون عملاً سريعاً وسهلاً.

لا تبدو الغرف المصطفة في الطابق الأرضي مناسبة ومريحة. وحين رأينا المنـــزل أول مرة، قلت بلا مبالاة: "يمكننا هدم هذه الجدران وبناء غرفتين كبيرتين هنا". والآن، ها هو المسّاح يخبرنا بضرورة ألا تتجاوز الفـــتحة في الجـــدران ست أقدام خوفاً من الزلازل. منحني البقاء هنا إحـــساساً داخلـــيًّا بالعمارة والبناء. أرى كيف تتوسع جدران الطابق الأول قرب الأرضية، لتستوعب الحجارة الضخمة في الأساسات. لقد بـــني المنـــــزل بأسلوب لا يختلف عن المدرجات الحجرية، من دون ملاط، حيث كُدِّست الحجارة فوق بعضها وثُبِّتت بأسافين. وأجد من عمـــق المداخل وحواجز النوافذ أن سماكة الجدران تقل كلما ارتفعت. والجدار الذي تبلغ سماكته ياردة في الطابق الأول يقل سمكه إلى النصف في الطابـــق الثالث. فما الذي يثبت أركان البيت معاً؟ هل يمكن لبضع عـــوارض فـــولاذية حديـــثة تدخل في هذه الفتحات أن تؤدي وظيفة الحجارة غير المتواجدة أصلاً حولنا؟

حـــين بُنِيت قبة الكاتدرائية الضخمة في فلورنسا، لم يعرف أحد أســـلوب تشييد نصف كرة بهذا الحجم. اقترح أحدهم أنها بُنيت فوق تلة ضخمة من الطين كومت داخل الكاتدرائية. وأخفيت نقود معدنية في الكومة ثم دُعِيَ الفلاحون بُعيد استكمالها ليحفروا بحثاً عنها ويحملوا الطين منها. ولحسن الحظ، عرف برونيلليتشي كيف يهندس قبته. وآمل أن يكـــون أحدهم قد بنى هذا المنـــزل على ركائز صلبة وثابتة أيضاً،

لكـــنّ الخوف ظلّ يراودني من هدم الجدران التي تشبه أسوار القلعة في الطابق الأول.

المـــسّاح مترع بالأفكار، وهو يعتقد بضرورة هدم السلم الخلفي للـــشقة. لكنـــنا نحبه ونعدّه مخرجاً سرياً. ويرى أن علينا إعادة تغطية الـــواجهة الجـــصية المشققة والمتداعية بالملاط، وطلائها بالمغرة (بلونها الأصـــفر المائل إلى البني الفاتح). لن نفعل ذلك. فأنا أحب الألوان التي تتغير بتغير الضوء والتوهج الذهبـــي الكثيف حين تمطر، كأنما الشمس تخترق الجدران. وأن أولويتنا يجب أن تتمثل بالسقف. "لكن السقف لا يرشـــح، فلمـــاذا نـــزعج نفسنا به، ولدينا كثير من الأشياء الضاغطة والملحة؟". نشرح له أننا لن نقدر على إنجاز كل شيء على الفور. فقد كلّـــف المنـــزل ثروة، ويجب أن نقسم مراحل تجديده وإصلاحه. بل يجـــب أن نقـــوم بمعظم العمل بأيدينا. أحاول أن أفهمه أن الأميركيين يتبنون أحياناً مبدأ "اصنعه بنفسك". أقول العبارة فأرى ومضة ألم على وجه إد، فهي لا تنطبق على الوضع هنا. يهز المسّاح رأسه كأنه يؤكد أن لا أمل يرتجى منا حين يضطر إلى شرح مثل هذه الأمور الأساسية.

يـــتكلم معـــنا برقة ولطف، كأنما الكلام الواضح الدقيق يكفي ليجعلـــنا نفهمـــه. "يجـــب تدعيم السقف. سيحتفظون بقطع الآجر، ويحـــصون عددها، ثم يعيدونها إلى مكانها بالترتيب نفسه، لكن العملية ستضيف عازلاً إلى السقف، وتقويه وتدعمه".

عـــند تلك المرحلة، يمكننا إما إصلاح السقف أو تجهيز المنـــزل بالتدفـــئة المركزية. ناقشنا أهمية كل من العمليتين. فعلى الرغم من كل شيء، سنقيم هنا في الصيف على الأغلب. لكننا لا نريد أن نتجمد في المـــيلاد حـــين نأتي لقطاف الزيتون. فإذا أردنا التدفئة، يجب أن تترافق العملـــية بتزويد المنـــزل بشبكة مياه وبتمديدات صحية. ويمكن ترميم

السقف في أي وقت؛ أو تركه على حاله. أما الآن، فإن الماء يُجمَع في خزان في غرفة نوم المزارعين. وعندما نستحمّ أو نستخدم المرحاض، تشتغل مضخة وتسحب الماء من البئر إلى الخزان. وثمة سخان ماء فردي - ومن العجيب أنه لا يزال يعمل - معلق فوق كل "دش". سنحتاج إلى سخان ماء مركزي، وخزان ضخم موصول به حيث لا تعمل المضخة المزعجة بضوضائها باستمرار.

أخيراً نقرر تزويد المنزل بنظام للتدفئة المركزية، فيقول المسّاح، وهو متيقن بأننا سنعود إلى رشدنا، إنه سيطلب رخصة لإصلاح السقف أيضاً.

في مرحلة انحطاط شهدها تاريخ المنزل، استخدم أحدهم أسلوباً مجنوناً لطلاء الدعامات والعوارض الخشبية في كل غرفة بنوع من الورنيش الكريه. شاع هذا الأسلوب الذي يستحيل تصور قبحه في جنوب إيطاليا ذات يوم. حيث تُطلَى دعامات الخشب الطبيعي بمادة لزجة دبقة، ثم يمرر عليها المشط لتحفيز الخشب! ولذلك، تتمثل قمة أولوياتنا بسفع الدعامات وحفها بالرمل. صحيح أن العملية مقيتة، لكنها سريعة، وسنقوم بسد ثقوب التسريب ثم التشميع بأنفسنا. أعدت ذات مرة تجديد صندوق بحارة قديم ووجدت العملية ممتعة. كما سنحتاج إلى إصلاح الأبواب والنوافذ؛ فإطارات النوافذ والمصاريع الداخلية كلها مغطاة بالخلطة الخشبية المزيفة نفسها. من المرجح أن تأثير الدعامات والنوافذ هو المسؤول عن المدفأة، التي غطيت ببلاط من السيراميك يشبه الآجر. أي عقل غريب هذا الذي يفكر في تغطية الطبيعي الأصيل بصناعيٍّ مزيّف. يجب أن نزيل هذه الأشياء كلها، إلى جانب البلاط الأزرق الذي يغطي حافة النافذة العريضة، والفراشات التي تزخرف الحمام. في كل من المطبخ الرئيس ومطبخ

المزارعين مغسلة إسمنتية بشعة. لائحة المسّاح أصبحت ثلاث صفحات الآن. أرضية مطبخ المزارعين مصنوعة من بلاط من الرخام المسحوق، ومنظرها أشد بشاعة. هنالك كثير من الأسلاك القديمة تلتف قرب السقوف على كتل كروية من البورسلين الأبيض، وتنطلق منها شرارات أحياناً حين أنير المصابيح.

يجلس المسّاح على إفريز المصطبة، ويمسح وجهه بمنديل قطني ضخم عليه أحرف مزخرفة. وينظر إلينا بإشفاق وحسرة.



القاعدة الأولى في مشروع الترميم والتجديد: كن في الموقع. لكننا سنكون على بعد سبعة آلاف ميل حين تنجز أهم مراحل الترميم. الآن، يجهز كل منا نفسه لبدء العمل.

يأتي ناندو لوسيغنولي، الذي أرسله السنيور مارتيني إلينا، بسيارته (اللانسيا) ويقف أسفل المدخل. لا ينظر إلى البيت بل إلى الوادي. أعتقد أنه يُكنُّ إعجاباً عميقاً للمناظر الطبيعية، لكنني أراه يتحدث عبر هاتفه الخلوي ويلوح بيديه وسيجارته في الهواء. ثم يلقي الهاتف على المقعد الأمامي.

يحيينا بيده التي تحمل علبة الغولواز مرة أخرى ويصافحنا ويكاد ينحني باحترام أمامي: "موقع جميل". والده بنّاء وأصبح هو مقاولاً، أنيقاً وحسن الهيئة إلى حدٍّ استثنائي. وعلى شاكلة كثير من الرجال الطليان، يطوقه أريج *الكولونيا* أو عطر الحلاقة هالة منيرة لا يستطيع دخان السجائر تبديدها. وقبل أن يقول أي شيء آخر، أتيقن أنه المقاول المناسب لنا. نأخذه الآن في جولة في المنزل. يقول مكرراً: "لا شيء. لا شيء". "سنمدّ أنابيب التدفئة في قنوات خلف المنزل.

أسبوع واحد؛ الحمام؛ ثلاثة أيام، سنيوره. شهر واحد لكل شيء. سيكون لديك بيت مثالي؛ اقفلي الباب فقط، واتركي المفتاح، وعند عودتك سيكون كلّ شيء جاهزاً". يؤكد لنا أن بمقدوره العثور على بلاط قديم يناسب بقية المنزل لبناء المطبخ الجديد مكان الحظيرة. وماذا عن الأسلاك؟ لديه صديق مختصّ. وبلاط السطيحة؟ يهز كتفيه استخفافاً: بعض الملاط وحسب. والفتحات في الجدران؟ أبوه خبير متمرّس. يتهدل شعره الأسود اللامع المسرّح إلى الخلف على جبينه، كأنما يريد أن يتجعد. يبدو أشبه بصورة باخوس التي رسمها كارافاجيو، ولا يختلف إلا بالعينين الخضراوين والانحناء الخفيف الناجم ربما عن قيادة سيارته بسرعة جنونية. يعتقد أن أفكاري مدهشة، ويجب أن أكون مهندسة معمارية لأنني أتمتع بذوق ممتاز. نجلس خارج المنزل على الإفريز الحجري ونتناول كأس شراب. يدخل إد ليحضّر قهوة له، بينما يرسم ناندو مخططاً هيكلياً لأنابيب الماء على الجهة الخلفيّة لمغلف. يقول إن لغتي الإيطالية ساحرة أخاذة. ويفهم كل ما أحاول قوله. يؤكد أنه سيقدم لنا تقديره للتكاليف غداً. أنا على يقين بأنها معقولة، وأن ناندو ووالده وبعض العمال الموثوقين سيغيّرون براماسول في أثناء فصل الشتاء. يقول وعجلات سيارته تدور بسرعة على أرض المدخل: "تمتعي، واتركي كل شيء لي". ألاحظ وأنا ألوح مودعة أن إد بقي في الباحة العلوية. لم يعبر عن رأيه بناندو، ولم يقل سوى إن رائحته تشبه رائحة متاجر العطر، ومتأثرة بدخان الغولواز، وإنه لا يعتقد بإمكانية تجهيز المنزل بنظام للتدفئة المركزية بتلك الطريقة.

يحضر إيان معه بينيتو كانتوني، وهو رجل قصير القامة، بدين الجسم، أصفر العينين، يحمل شبهاً غريباً بموسوليني. كانتوني في الستين من عمره ولا بد من أنه سمي على اسمه. أتذكر أن موسوليني سمي بينيتو

علـــى اسم الثائر المكسيكي بينيتو خواريز الذي انتفض على الفرنسيين وقمعهـــم. مـــن الغـــريب تداعـــي الـــتفكير في ذلك الاسم الثوري والديكـــتاتوري انطلاقـــاً مـــن هذا الرجل الهادئ الذي يلتمع وجهه العريض الخالي من التعبير ورأسه الأصلع مثل حبّة بندق صقيلة. وحين يتكلم - وهو قليل الكلام - يستخدم اللهجة المحلية في فالي دي تشيانا. ولا يفهـــم كلمة مما نقوله ولا نفهم بالتأكيد كلمة مما يقوله. حتى إيان يواجه صعوبة في فهمه. عمل بينيتو في ترميم دار العبادة الصغيرة في لو ســـيل، المعتزل القريب، وتلك خبرة جيدة تدعمه. بل تأثرنا أكثر حين نقلـــنا إيان بالسيارة لمشاهدة منـــزل يرممه بالقرب من كاستيليوني ديل لاغـــو، وهـــو منـــزل تحيط به مزرعة وله برج بناه كما يفترض أحد فرســـان الهيكل. يبدو العمل دقيقاً. والبنّاءان اللذان يعملان معه يرسمان على وجهيهما، خلافاً لبينيتو، ابتسامة عريضة.

في براماســـول، يتجول بينيتو في المكان، من دون أن يدوّن حتى ملحوظات. تشع منه الثقة الهادئة. وحين نطلب من إيان أن يعرف منه الـــتكلفة، يتهـــرب مـــن الإجابة. يستحيل معرفة المشكلات التي قد تـــواجهه. كم نريد أن ننفق؟ (يا له من سؤال!). ليس متيقناً من بلاط الأرضية، ومما سيجده حين يقتلع قرميد الباحة العلوية. ويلاحظ أنه من الضروري استبدال دعامة صغيرة في الطابق الثالث.

تقديرات التكلفة ليست شائعة بين البنائين هنا. فقد اعتادوا العمل بالمياومة، ولذلك يجب تواجد شخص في المنـــزل على الدوام لحساب مدة العمل. ولا يمثل التوقع طريقة الإنجاز، مع أنهم يقولون أحياناً: "أقل من ثلاثة أيام" أو "خمسة عشر يوماً". علمنا أن "خمسة عشر يوماً" مجرد تعبير سهل ومناسب يعني أن المتكلم ليست لديه فكرة لكنه يتصور أن المـــدة ليـــست مفتوحة كلياً. علمنا أيضاً أن "خمس عشرة دقيقة" تعني

بضع دقائق حين يفوتنا القطار، ولا تدل على الرقم الدقيق، حتى عند موظف القطار الذي يوشك على المغادرة. أعتقد أن لدى معظم الطليان إحساساً أطول بالوقت منا، فلِمَ العجلة؟ ما إن يرتفع البناء حتى يبقى زمناً طويلاً جداً، ربما ألف سنة. ولا أهمية لأسبوعين أو شهرين.

هدم الجدران؟ لا ينصح بذلك. يومئ مشيراً إلى أن البيت قد ينهار علينا. بطريقة ما، سيجري بينيتو الحسبة ويقدمها إلى إيان هذا الأسبوع. وحين يغادر، ترتسم ابتسامة على محياه أخيراً. وتلوح أسنانه الصفراء المربعة قوية بما يكفي لعض البلاط والقرميد. يزكيه إيان ويقلل من شأن ناندو بصفته "الفتى المدلل للعالم الغربي". وتبدو أمارات السرور على وجه إد.

يوصي مسّاحنا بالمقاول الثالث، بريمو بيانكي، الذي يصل بواحدة من تلك الشاحنات المصغرة التي تسير على ثلاث عجلات. هو أيضاً قصير يكاد طوله لا يتجاوز 155 سم، لكنه قوي البنية ويرتدي زيّ عمل (أوفرول)، ويضع منديلاً أحمر حول عنقه. "تدحرج" وألقى علينا تحية رسمية: "مرحباً". يبدو كأنه أحد عمال سانتا، بنظارته وإطارها الذهبي، وشعره الأبيض، وجزمته عالية الساق. يسأل قبل أن ندخل: "إذاً؟" (رخصة). وعند كل باب يتوقف ويكرر: "إذاً؟"، كأنما سيفاجئ أحدهم عارياً. يمسك قبعته بيده بطريقة أميزها لدى عمال والدي في المطحنة في جنوب الولايات المتحدة؛ اعتاد أن يكون "الفلاح" الذي يتحدث إلى "السيد" الإيطالي. لكنه واثق من نفسه، وذلك شعور بالاعتزاز طالما وجدته عند الندل، والميكانيكيين، وعمال التوصيل والتسليم. يختبر مزاليج النوافذ ويفتح الأبواب. ويغرز رأس سكينه في العوارض الخشبية لمعرفة مدى العطب والتلف، ويحرك قطع الآجر غير المحكمة.

يـــأتي إلى بقعة في الأرضية، ويركع ويمسح بلاطتين بهت لونهما. يقـــول وعلى وجهه ابتسامة جذلى: "أنا"، ثم يشير إلى صدره: "قبل سنين عديدة". استبدلها قبل سنين عديدة. ويخبرنا أنه المقاول الذي بنى الحمـــام الـــرئيس، واعتاد أن يأتي في شهر ديسمبر ويساعد على نقل أصـــص اللـــيمون الكبيرة المصطفة في الباحة العلوية إلى "الليمونيا" استعداداً لفصل الشتاء. كان المالك الأرمل في مثل عمر والده آنذاك، كَـــبرت بـــناته الخمس وغادرن المنـــزل. وحين توفي، تركنه خالياً. ورفـــضن التخلـــي عنه، لكنهن أهملنه طوال ثلاثين سنة. آه! أتخيل أخـــوات بيروجيا الخمس في أسرتهن الحديدية الضيقة، يستيقظن معاً فجأة ويفتحن مصاريع النوافذ. لا أعتقد بالأشباح، لكنني استشعرت مـــنذ البداية ضفائرهن السوداء الثخينة المربوطة بالشرائط، وقمصان الـــنوم البيـــضاء التي طُرِّزت عليها الأحرف الأولى من أسمائهن، وقد اصطففن أمام المرآة كل ليلة، في حين تنتظر أمهن حاملة فرشاة فضية لتسريح شعورهن.

يهز رأسه على الباحة العلوية. يجب اقتلاع الآجر، ثم وضع طبقة أساســـية عازلة من الإسفلت. خامرنا شعور بأنه عارف خبير. والتدفئة المركـــزية؟ "ســـنيورة، من الأفضل ترك النار متوقدة، وارتداء ملابس سمـــيكة، فالـــتكلفة هائلة". وماذا عن الجدارين؟ أجل، يمكن هدمهما. القـــرارات متهورة. عرفنا أن بريمو بيانكي هو الرجل المناسب لأعمال الترميم والتجديد.



إذا وضعت البندقية على رف الموقد في الفصل الأول، فلا بد من أن تدوّي طلقة نارية عند خاتمة القصة.

لم يكـــتف المالـــك السابق بتوكيد وفرة الماء، بل استخدم الشعر الغنائـــي أيـــضاً. كان موضوعاً للاعتزاز والفخر. حين أخذنا في جولة حول حدود العقار، فتح صنبور ماء على آخره، وغسل يديه بمياه البئر الباردة. "كانت هذه بقعة سقاية وري لأهالي إترووريا! من المعروف أن هـــذا من أعذب مصادر الماء الزلال؛ نظام مائي كامل من إبداع أسرة مديتـــشي، يجري عبر هذه الأرض"، كما قال مشيراً إلى أسوار قلعة بنيت في القـــرن السادس عشر على قمة التل. وصف مجاري المياه في الجبال المحيطة بنا، المورد الغني الذي يتدفق عبر سفحنا من جبل سانت إيغيدو.

وبالطـــبع، عملنا على تفحص الأرض والتحقق منها قبل شرائها. وقـــدّم لنا مسّاح نـــزيه ومستقلّ من أومبرتيد، على بعد أميال خلف التلال، تقويماً تفصيلياً. وأقر بأن الماء وفير.

أنا أستحم بعد ستة أشهر من شراء المنـــزل، تنقص المياه بالتدريج ثم تـــنقطع. أقف والصابونة في يدي من دون أن أفهم ما يحدث لأول وهلـــة، ثم أعتقد أن المضخة توقفت عن العمل صدفة، أو انقطع التيار علـــى الأرجـــح. لكن المصباح كان مضاءً. أخرج من الحمام وأمسح الصابون عن جسمي بمنشفة.

خرج السنيور مارتيني من مكتبه حاملاً حبلاً طويلاً عليه علامات كـــلّ مترٍ وقد عُلّق في نهايته ثقلٌ. نرفع الحجر عن فوهة البئر ويدلي هو الحـــبل. يعلـــن بـــصوت عالٍ حين يضرب الثقل القعر: "مستوى الماء منخفض". يرفعه فتخرج معه جذور نباتية سوداء، ولا تبتلّ منه سوى بضع بوصات. من السخرية أن عمق البئر يبلغ عشرين متراً، مع مضخة لا بـــد من أنها مهدت للثورة الصناعية. لم تنفعنا خبرة المسّاح النـــزيه والمـــستقل من أومبرتيد، ولا حقيقة أن توسكانا تمر بعامها الثالث من موجة جفاف خطرة.

يعلن بصوت أعلى: "بئر جديدة". في هذه الأثناء، يقول إن علينا شراء الماء من صديق له سيجلبه بالصهريج. لحسن الحظ لديه "صديق" لكل حالة ووضع.

أسـأله وأنـا أتخيل ماء من تراسيمينو تسبح فيه ضفادع صغيرة وأعـشاب خـضراء لزجة: "مياه البحيرة؟". يؤكد أنه ماء زلال نقي. فصديقه سيضخّ كميّة لا تُحصَى من الليترات في البئر وستكون الكمية كافية لباقي أشهر الصيف. أما في الخريف، فستكون هناك بئر جديدة، وعميقة، ومليئة بالماء العذب يكفي لملء بركة سباحة.

أصبحت برك السباحة موضوعاً رئيساً متكرراً حين كنا نبحث عن بـيت. ونظراً إلى أننا من كاليفورنيا، افترض كل من يرينا منـزلاً أنه من الطبيعـي أن نرغب في بركة سباحة في المقام الأول. أتذكر قبل سنين وأنا في زيـارة إلى الشرق، أن ابن صديق شاحب الوجه سألني إن كنت أدرّس في الجامعـة بملابـس السباحة. أعجبتني رؤيته. وبعد أن أصبح لدي بركة سـباحة، اعتقدتُ أن أفضل طريقة للاستمتاع بالماء هي زيارة صديق لديه بـركة سـباحة! لم يكن التعامل مع نقل الماء في الليل وضوء النيون ضمن خطط الإجازة التي وضعتها. ثمة ما يكفي من المصاعب هنا.

هـا نحـن نشتري حمولة صهريج من الماء، وينتابنا شعور بالحمق والارتـياح في آن. لم يـبقَ أمامـنا سوى أسبوعين اثنين نمضيهما في براماسـول، ومـن المـؤكد أن دفع المال لصديق مارتيني أرخص من الـذهاب إلى فندق، وأقل إذلالاً. لا أعرف لماذا لا تتدفق المياه الجوفية بـبطء إلى البئـر الجافـة. نأخذ حماماً سريعاً، ولا نشرب سوى المياه المعدنـية، ونأكل خارج البيت مراراً، ونرسل ثيابنا إلى المغاسل. نسمع طـوال اليوم الطرق الإيقاعي الرتيب لمعدات حفر الآبار وهو يأتي من الـوادي الـذي نشرف عليه. يبدو أن آبار غيرنا أيضاً ليست عميقة.

أتساءل إن كان هناك في إيطاليا مَن أفرغ حمولة من الماء في الأرض. تختلط في ذهني كلمة "بوزو" (بئر) بكلمة "بازو" (مجنون)، التي تنطبق علينا من دون شك.

بحلول الوقت الذي بدأنا فيه نفهم ما يحتاج إليه المكان - إلى جانب الماء - ومَن نحن هنا، يحين موعد الرحيل. في كاليفورنيا، يشتري الطلاب كتبهم، ويراجعون مواعيد المحاضرات. نحن نرتب أمور تقديم طلبات الحصول على الرخصة. أرقام التقديرات فلكية كلها، وعلينا إنجاز أعمال كثيرة بأنفسنا إلى حدٍّ فاق ما تصورته. أتذكر الصدمة التي أصابتني حين غيرت لوحة المفاتيح على المأخذ الكهربائي في غرفة المكتب في منزلي. اخترقت قدم إد ذات يوم السقف حين صعد إلى السقيفة لفحص تسرب المياه. اتصلنا ببريمو بيانكي وأخبرناه برغبتنا في أن ينجز العمل الرئيس وسنكون على اتصال به حين تصدر الرخصة. لحسن الحظ، يقع براماسول في "منطقة خضراء"، حيث يحظر تشييد مبانٍ جديدة وتتمتع البيوت القائمة بالحماية من إجراء التعديلات التي قد تغير معالمها المعمارية. ولأن الرخصة تتطلب موافقة محلية ووطنية في آن، تأخذ الإجراءات شهوراً؛ بل حتى سنة. نأمل أن يكون ريزاتي نافذاً وواسع الصلات لأننا سمعنا أنه كذلك. يجب أن يظل براماسول خالياً لشتاء آخر. ترك بئر جافة يخلف جفافاً ومرارة في الحلق أيضاً.

حين رأينا المالك القديم في الساحة قبل أن نغادر بقليل، كان لطيفاً رقيقاً، ومعطفه الفاخر ملقى على كتفيه. سألنا: "كيف هي الأمور في براماسول؟".

أجبت: "على خير ما يرام. نحن نحب كل شيء فيه".



حين كنت أقفل باب البيت، عددت سبع عشرة نافذة فيه، مزودة كلها بمصاريع خارجية ثقيلة، ومزخرفة من الداخل مع ألواح خشبية دوارة، إضافة إلى سبعة أبواب. وعندما أغلقت المصاريع، خيم الظلام على الغرف فجأة، باستثناء خطوط من أشعة الشمس على الأرضية. للأبواب قضبان حديدية توصدها كلها، في ما عدا الباب الأمامي الكبير، الذي يغلق بمفتاح حديدي، ويجعل كما أفترض عملية الإغلاق المعقدة للأبواب والنوافذ الأخرى مسألة فيها نظر، لأن اللص العنيد يستطيع بسهولة شقّ طريقه إلى الداخل، على الرغم من حاجة القفل إلى دورتين. لكن البيت بقي هنا خالياً على مدى ثلاثين شتاءً؛ ولن يضر شتاء آخر. وأي لصّ يتمكن من دخول المنزل المعتم لن يجد سوى سرير وحيد، وبعض الملاءات، وموقد، وثلاجة، وأباريق وقدور.

من الغريب أنني حين حزمت الحقائب وغادرت، تاركة المنزل يقف هنا في ضوء الصباح الباكر، أحد أوقاتي المفضلة، شعرنا وكأننا لم نقم فيه قط.

نتجه نحو نيس، عبر توسكانا وساحل ليغوريان؛ نمر بالتلال التي سفعتها الشمس، والحقول المغطاة بزهور عباد الشمس المتهدلة، والشاخصات التي تحمل أسماء جميلة وتمر كلمح البصر: مونتيفارتشي، فيرينزي، مونتيكاتيني، بيزا، لوكا، بييتراسانتا، كارارا بنهرها الحليبي بفعل غبار الرخام. البيوت كائنات حية في نظري؛ كائنات مكتفية بذاتها. بدا براماسول كأنه يعود إلى ذاته حين غادرنا، لاح لعيني منتصباً وواثقاً وهادئاً في مواجهة الشمس.

أسمع نفسي أغني وأكرر: *الجبنة تبقى وحدها*، ونحن ندخل ونخرج من الأنفاق. يسأل إد وهو يقود بسرعة 140 كم/الساعة: "ما هذه

الأغنية التي ترددينها؟"؛ أخشى أنه يميل طبيعياً إلى أسلوب القيادة الإيطالية، الذي يشبه الرياضات الدموية.

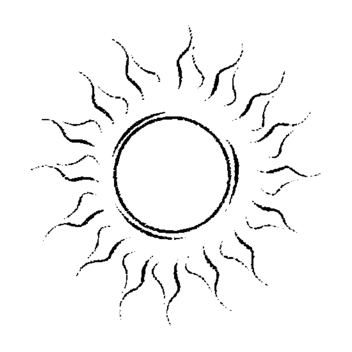
"ألم تغنِّ المزارع في الصف الأول الابتدائي؟".

"لا، كنت في جوقة الأناشيد الوطنية. والفتيات كن يغنين هذه الأغنيات".

"أغرمت دوماً بالخاتمة: *الجبنة تقف وحدها*، كنت أشدد على كل مقطع. من المحزن أن نغادر ونحن نعلم أن البيت سيبقى هناك طوال الشتاء، بينما ننشغل عنه ولا نفكر فيه".

"هل جننت؟ سنفكّر كل يوم في أماكن الأثاث والأشياء وماذا نزرع، وكم من المال سيسرقون منا".

في منتون، نزلنا في فندق وأمضينا الأصيل نسبح في البحر المتوسط. إيطاليا الآن هي تلك الأرض النائية التي يغمرها ضوء الغسق الضبابي. في مكان ما، على بعد سنوات ضوئية، تخيم الظلال على براماسول؛ وشمس الأصيل غابت خلف قمة التل المنتصب فوقنا. على بعد عدد أكبر من السنوات الضوئية، يشرق الصباح في كاليفورنيا؛ والضوء ينتشر في غرفة الطعام حيث تدفئ سيستر، القطة، نفسها على الطاولة تحت النوافذ. سرنا عبر درب التنزه إلى البلدة وتناولنا الحساء المنكه بالريحان والثوم والجبنة مع السمك المشوي. وفي وقت مبكر من صبيحة اليوم اللاحق ذهبنا إلى نيس ومنها إلى كاليفورنيا. وحين انطلقت الطائرة، لمحت أشجار النخيل تلوّح لنا ومن خلفها السماء المشرقة؛ ثم طارت بنا لنبتعد عن إيطاليا تسعة أشهر.



الأخ والأخت:

الماء والنار

يونيو: قيل لنا إن الشتاء كان قاسياً قارصاً والربيع مزهراً مثمراً إلى حدٍّ استثنائي. فقد تريث نبات الخشخاش ولا يزال أريج أزهار الرتم الصفراء الشوكية يعطّر الجو. يبدو البيت وكأنه امتصّ مزيداً من أشعة الشمس في أثناء هذه الشهور التي غبت فيها عنه. عملية الإنهاء والإنجاز التي يحاول الرسامون المقلدون من الخليقة كلها جعلها مثالية وكاملة، تكفلت بها الفصول بأسلوب يستحق الإعجاب. وفي ما عدا ذلك، يبقى كل شيء على حاله، فتوهمت أن الشهور الماضية لم تكن سوى أيام قليلة. قبل لحظة، كنت أقطع الأعشاب الضارة، والآن أكرر ما فعلته مجدداً مع أنني أتوقف مراراً. أنا منتبهة إلى صاحب الأزهار.

أملود من الدفلى، حفنة من أعشاب الشمَار، طاقة كاملة من الورد البري، باقة من الهندباء البرية، نباتات الحوذان (البرية ذات الأزهار الصفراء التي تشبه الكأس)، أجراس الخزامى... في كل يوم أنظر لأرى ما الذي وضعه في المزار أسفل مدخل البيت. حين شاهدت الأزهار أول مرة، حسبت أن الواهب امرأة. وسرعان ما سأراها في

ثوبها الأزرق الأنيق المصنوع من قماش مطرّز حاملة حقيبة تسوّق على مقود دراجتها المتهالكة.

ثمـــة امرأة محنية الظهر تلتف بخمار أحمر تأتي فعلاً في وقت مبكر من الصباح في بعض الأيام. تقبل أناملها، ثم تلمس بها التمثال المصنوع من السيراميك. رأيت شاباً يوقف سيارته، ويقفز منها للحظة، ثم ينطلق بها مسرعاً. لكن لم يجلب أي منهما زهوراً. ثم شاهدت في أحد الأيام رجلاً يسير على الدرب القادم من كورتونا. كان بطيئاً وجليلاً. سمعت وقـــع خطـــواته وهو يتوقف على الطريق للحظة. ووجدت في ما بعد حـــزمة جديـــدة من البازيلاء العطرة الأرجوانية(*) في المزار، في حين ألقيت حزمة الأمس من النجمية(**) في كومة النباتات الذاوية والأزهار الذابلة.

أنـــا الآن في انـــتظاره. يـــتفحص الزهور البرية التي تنبت على جانبـــــي الطريق وفي الحقول، وينحني ليقطف ما يعجبه منها. ينوّع اختـــياره، ويجلب زهوراً جديدة حين تتفتح. أقف على الباحة المرتفعة، وأقـــص اللـــبلاب عـــن الجدران الحجرية، وأقطع الأغصان الجافة من الأشـــجار المهملـــة. توقفني وفرة الزهر كل بضع دقائق. لا أعرف ما يكفـــي مـــن الأسماء الإنكليزية، فضلاً عن الإيطالية. ثمة نبتة تحيط بها الأشـــواك ولهـــا زهـــور بيضاء. أعتقد أن لدينا زهور الأفراح البرية الحمراء(***). الخشاش الأحمر الشهواني يفرش التلال مثل سجادة. لكن تخفف من حدة لونه عناقيد السوسن الأزرق، التي تذوي الآن وتكتسي بلون الرماد. العشب يلامس ركبتيّ. وحين أقف لأنظر، يقترب الحاج،

(*) نبتة متسلقة لها أزهار عطرية ملونة؛ المترجم.

(**) نبتة مزهرة تشبه الأقحوان؛ المترجم.

(***) نبتة حدائق ذات أزهار شوكية لماعة؛ المترجم.

ويتوقف قليلاً على الطريق، ويحدق إليّ. ألوح له، لكنه لا يرد التحية، ويكتفي بالتحديق إليّ، وكأنني، أنا الأجنبية، مخلوق لا يدرك أن أحدهم ينظر إليه، حيوان في حديقة الحيوان.

المزار المحفور في الجدار الحجري هو أول ما تراه حين تأتي إلى البيت. ويعد مكاناً عادياً في هذه الأصقاع، في حين ينتصب تمثال صُنع من البورسلين بأسلوب ديللا روبيا على خلفية زرقاء، متمركزاً في مشكاة مقنطرة. أرى مزارات أخرى في الأرياف، منسية ويكسوها الغبار؛ لكن هذا المزار نشط وحيوي لسبب ما.

هذا المتجول الهائم على وجهه عجوز يتهدل معطفه على كتفيه ويمشي متأملاً متمهلاً على الطريق. ما إن مررت قربه في حديقة البلدة حتى قال بجدية: "صباح الخير"، لكن بعد أن حييته أولاً، رفع قبعته لحظة ورأيت أطراف شعره الأشيب حول قمة رأسه الأصلع، المتوهج مثل مصباح مضيء. عيناه زرقاوان مروّعتان ونظراته ضبابية، رأيته أيضاً في البلدة. لا يظهر الود ولا يجلس مع الأصدقاء في المقاهي، ولا يتوقف عن السير في الشارع الرئيس أو يتبادل التحية مع الآخرين. ها هو يمسح جبينه بمنديله. ربما ولد في هذا المنزل، أو عشق امرأة هنا، أو تذكره أشجار السرو المدببة التي تصطف على الدرب، وتخلد كل واحدة ذكرى فتى قتل في الحرب العالمية الأولى (ولا بدّ من أن العدد كبير في مثل هذه البلدة الصغيرة)، بأصدقائه. أو كانت أمه باهرة الحسن واعتادت ركوب العربات في هذه البقعة، أو كان أبوه صارماً ومنعه من دخول المنزل مرة أخرى. أو يحمد الله كل يوم على إنقاذ ابنته من أخطار الأطباء الجراحين في بارما. أو ربما تكون هذه النقطة آخر ما يمكن أن يصل إليه في نزهته اليومية، عادة حسنة، تعبير عن الشكر والعرفان للخالق. مهما كان السبب، أتردد في مسح غبار

الطريق عن وجه التمثال، أو تلميع الخلفية الزرقاء بخرقة، أو لمس كومة الـباقات اليابسة التي لا تزال سليمة على الأرض. ثمة حياة نابضة في الأماكن القديمة ونحن نعبرها على الدوام. يجعلني أشعر بدوائر عريضة تحيط بهذا المنزل. سأتعلّم لسنوات ما يمكن لمسه وما لا يمس، وكيف. أتخيل أخوات بيروجيا الخمس اللواتي احتفظن بأرض العائلة وبيتها، لتنمو من الغرف الحجرية المغلقة أغطية من زغب الفطريات البيضاء، وتعرّش الدوالي على الأشجار، وتسقط ثمار الخوخ والدراق على الأرض صيفاً بعد صيف. لم يتركن البيت. وهنّ صغيرات، هل كن يستيقظن في اللحظة نفسها في الصباح، ويفتحن نوافذ غرف النوم الخمس، ويستنشقن نسمات الهواء المنعش نفسه؟ بعض من هذه الذكريات يحتفظ بها المنزل لهن.

أخيراً تركنه. وأنا، التي أتت بمحض الصدفة، أمسك الآن بخرائط من القرن الثامن عشر تظهر أين تنتهي حدود العقار. عند بقعة مثلثة في الأسفل، أكتشف درجات بارزة من جدار حجري جمعت معاً بطريقة مرتبة مثل أحجية الكلمات المتقاطعة. لم تكن الدرجات الجيرية المنحوتة التي تمتد إلى الأعلى سوى تجسيد لطريقة ناهة ابتدعها مزارع للوصول إلى الجلّ التالي. مسحت الأشنة(*) الزرقاء والرمادية المخرمة على مدى السنين آثار الأقدام، لكن حين لمست الدرج شعرت بأنني أغوص قليلاً في المركز.

من هذا الجلّ المرتفع أنظر إلى المنزل. في الأماكن التي اهترأ فيها الملاط، يبرز حجر مربع صلد يدعى "الصوّان الهادئ". أمام الواجهة، تجعل النخلتان المنتصبتان على كل جانب من الباب الأمامي المنزلَ يبدو وكأنه مشيد أو يجب أن يشيد في كوستاريكا أو طنجة. أحب

(*) الأشنة: ضرب من النباتات الدنيا ينشأ عن تكافل الفطر والطحلب؛ المحرّر.

أشـجار النخيل، وحفيف أوراقها الجافة في الهواء وغرابتها. أرى فوق البـاب الأمامـي المزدوج، ونافذة التهوئة، الشرفة الحجرية وسياجها الحديـدي، رحبة بما يكفي كي أمشي فيها، وأنظر بإعجاب إلى زهور إبرة الراعي والياسمين التي سأزرعها.

مـن هذا الجلّ المرتفع، لا أستطيع رؤية العمال أو سماع صخبهم هـناك. لكن أرى أشجار الزيتون في أرضنا، بعضها تقزّمت أو ماتت بـسبب مـوجة الـصقيع الشهيرة عام 1985، في حين أينعت أخرى ومـضت باللونين الفضي والأخضر. ثمة ثلاث شجرات تين ضخمة الأوراق، تألـق تحتها الزنبق الأصفر. أستطيع أخذ قسط من الراحة هنا والتمتع بمنظر التلال والروابـي، وأشجار السرو المصطفة على الدرب، والسماء الزرقاء التي تزخرف صفحتها سحبٌ كبيرة، والبيوت الحجرية البعيدة التي لم تمسها فرشاة أو معول، والجلالي المرتبة المزروعة بالزيتون والعنب (هل يمكن أن نجعل بيتنا وأرضنا بهذه الروعة؟).

أدهـشني وجود مزار أمام بيتي، وأذهلني أنني أركز انتباهي على الطقس الشعائري لصاحب الأزهار. أضع المقص على العشب، ويقترب بـبطء، والـباقة خلفه تقريباً. حين وصل إلى المزار التفتُّ بعيداً. في ما بعـد، سأنـزل لأرى ماذا ترك. الرتم الأصفر الزاهي وزهر الخشخاش الأحمـر؟ أم الخزامى وسنابل القمح؟ ألمس دوماً النصل العشبـي الذي يجمعها معاً.



يـبعد إد عـني مسافة جلّين، حيث يقطع اللبلاب المتسلق على شـجرة وارفة. مع كل صوت منذر أتوقع رؤيته يتدحرج عبر الجلالي المـتدرجة. أجـذب عدداً من السيقان القوية التي نمت مخترقة جداراً

حجرياً. اللبلاب يغطي أميالاً من الأراضي هنا؛ وهو نبات قتّال، يسبب تداعي الجدران الحجرية. بعض الجذوع بقطر كاحلي. أفكر في اللبلاب داخـــل الأصيص البديع على رف الموقد في بيتي في سان فرانسيسكو، وأتخـــيل أنه سينمو في غيابـــي نمواً جامحاً ويلتف على الأثاث ويغطي النوافذ. حين أتحرك على طول هذا الجدار، تبدأ خطواتي بالانحدار لأن الجلّ يميل نحو الأسفل. ويفوح عطر زهر الليمون وعبق أوراق النعناع الـــبري الصغيرة التي تسحقها قدماي. أنحني على الجدار، وأقطع ساق لـــبلاب ثم أرمـــيها. تعفّـــر وجهي بالتراب ودخلت حصاة صغيرة في حذائـــي. لم أزعج أفعى طويلة تأخذ قيلولة؛ رأسها يخترق الجدار بعمق لا أعـــرف مـــداه، وجسمها يتدلى بطول قدمين اثنتين. هل تتراجع أم تـــزحف إلى الأمام ثم تنعطف؟ ابتعدت عشر أقدام عن الجانبين وبدأت أقطع اللبلاب مجدداً. ثم اختفى الجدار واختفيت أنا أيضاً داخل حفرة.

ناديـــت إد وطلـــبت منه أن ينـــزل. "انظر، هل هذه بئر؟ لكن كـــيف توجد بئر في جدار؟". نـــزل متعثراً إلى الجلّ الذي يعلو مكاني مباشرة وانحنى ليرى. نما حيث يقف اللبلاب والعليق بكثافة غير طبيعية.

"يبدو أن هناك فتحة". يشغل آلة جزّ الأعشاب، لكن حين عطلها العلـــيق، عاد إلى استخدام المنجل. ينكشف ببطء مزلق اصطفت عليه أحجـــار. والحجـــر الخلفـــي الضخم ينحدر إلى الأسفل ويختفي تحت الأرض، ثم ينفـــتح المـــزلق في الجدار الذي أعمل قربه. نظرنا إلى الجلّ العلـــويّ... لا شيء. لكن بعد جلين، وبالتوازي مع المكان هنا، رأينا كتلة ضخمة غير عادية من العليق.

ربمـــا هُوِســـنا بالماء والآبار. قبل بضعة أيام، حين وصلنا لتمضية الـــصيف، استقبلتنا شاحنات وسيارات على طول الطريق وكومة من التـــراب في المـــدخل. تكاد البئر الجديدة التي حفرها صديق السنيور

مارتيني تنتهي. وتمكن جوسيبي، السباك الذي نصب المضخة، من الوصول بسيارته العتيقة فوق حافة حجرية منخفضة إلى المدخل. قدم نفسه إلينا بتهذيب، ثم التفت إلى السيارة ليركلها ويشتمها: "أفعى!". شغّل المحرك لكنّ العجلات الثلاث الباقية على الأرض لم تحصل على ما يكفي من قوة الجر لتدور بعيداً عن الحجارة. حاول إد المساعدة. ركل جوسيبي السيارة مجدداً، وضحك عليه الحفارون الثلاثة، قبل أن يتمكن بمعونة إد من رفع السيارة الصغيرة لتصبح مستوية. حمل جوسيبي المضخة واتجه نحو البئر، وظل يشتم. راقبنا الرجال الأربعة ينزلونها مسافة ثلاثمئة قدم. لا بد من أن هذه أعمق بئر في العالم. وصلوا في الحفر إلى مستوى الماء، لكن السنيور مارتيني طلب منهم متابعة الحفر، فنحن لا نريد أبداً أن ينفد الماء من أرضنا. وجدنا السنيور مارتيني في المنزل يشرف على مساعد جوسيبي. ومن دون حتى أن نفكر في الأمر، نقلوا سخان الماء من الحمام القديم إلى المطبخ، وبذلك سنستمتع بالماء الساخن في مطبخنا المؤقت هذا الصيف. تأثرت بما قام به من تنظيف للمنزل وزراعة الأقحوان الأصفر والبتونية حول شجرتَي النخيل؛ لمسة حضارية في الباحة التي اكتسحتها الأعشاب الضارة.

سفعته الشمس، وبدا أن قدمه قد شفيت. أسأله: "كيف حال العمل؟ ألا تزال تبيع كثيراً من البيوت للأجانب الغافلين؟". يقول: "لا بأس"، ويشير إلينا كي نتبعه. عند البئر القديمة، يخرج ثقلاً من جيبه ويلقيه من الفوهة. نسمع صوت ارتطامه بالماء على الفور. يضحك: "ملآنة، ملآنة بالكامل". امتلأت البئر بالماء في أثناء الشتاء.

قرأت في كتاب عن التاريخ المحلي أن توريوني، منطقة كورتونا حيث يقع براماسول، هي مستجمع للمياه؛ فمن ناحية، يجري الماء إلى

فـــال دي تـــشيانا، ومن ناحية أخرى، يتدفق إلى وادي نهر التيبر. أثار فضولنا من قبل الحوض القائم تحت الأرض قرب المدخل. وحين أشعلنا مـــصباحاً في الفـــتحة الدائرية، حسبنا أن طول القوس الحجري يكفي لينتـــصب في الأســـفل ولا يمكن لأطول مقاييسنا الوصول إلى البركة العمـــيقة. أتذكر رواية نانسي درو **سر البئر القديمة** التي أحببتها حين كـــنت في التاسعة من عمري، مع أنني لا أتذكر تفاصيلها. ويبدو أن ســـبل الـــنجاة التي حفرتها أسرة مديتشي أكثر درامية وإثارة. حركت رؤيـــة الحوض ذكرياتي الأولى عن إيطاليا التاريخية؛ حين رسمت الآنسة بيلـــي - معلمتي في الصف السادس - على اللوح أقواساً عالية تجري فـــوقها القنوات المائية الرومانية، وشرحت مدى براعة الرومان القدماء وإبداعهم في توزيع الماء وتخزينه. على سبيل المثال، بلغ طول قناة أكوا مارســـيا 62 ميلاً، أي ما يُعادِل ثلثي المسافة بين فيتزجيرالد (في ولاية جورجـــيا) وماكون، كما أكدت، ولا تزال بعض الأقواس قائمة منذ عام 140م. أتذكر أنني حاولت فهم ما تعنيه سنة 140.

يبدو أن فتحة الحوض تختفي في نفق. وعلى الرغم من وجود ممر ضـــيق علـــى كـــل جانب من جانبـــي البركة، إلا أننا لا نجرؤ على النـــزول مسافة خمس عشرة قدماً لتفحص المكان. نكتفي بالتحديق في العتمة، والتساؤل عن حجم العقارب والأفاعي المختبئة هناك. ثمة فتحة في الجدار الحجري، كأنما على الماء أن يتدفق إلى الحوض.

نـــدرك، ونحـــن ننـــزع جذور اللبلاب الثخينة ونـــزيل خيوط العـــناكب عن الجدران الحجرية، أن المزلق الذي نكشفه لا بدّ من أنه يتصل بفتحة فوق الحوض. ونكتشف على مدى الأيام القليلة اللاحقة أربعة مزالق حجرية تتجه إلى أسفل الوادي من جلٍّ إلى آخر لتنتهي عند فتحة مربعة واسعة تختفي تحت الأرض مسافة خمس وعشرين قدماً، ثم

تعاود الظهور عند أدنى جلٍّ فوق الحوض، مثلما ظننا بالتحديد. في خلفية المزالق كلها حجر مفرد كبير ينحني كي يتدفق الماء. وعندما تنظف القنوات، سيتدفّق الماء كالشلال إلى الحوض بعد هطول المطر. أبدأ بالتساؤل إن كان يمكن للماء أن يتدفق باستمرار باستخدام مضخة توزيع صغيرة متصلة بالحوض. وبعد تجربة البئر الجافة، يتحول خرير الماء المتدفق وسيلانه ونثاره إلى موسيقى بالفعل. لحسن الحظ، لم نتعثر بهذه المزالق في السنة الماضية ونحن نتجول بسعادة غامرة في الجلالي ونبدي إعجابنا بالزهور البرية ونحدد أشجار الفاكهة.

على جدار الجلّ في المستوى الثالث أنبوب صدئ تحطّم بينما كنا نقطع العليق الشائك. في القاعدة، نكتشف حجراً مسطحاً. وحين ننظف التراب بالرفش ونصب الماء، يكبر ويتسع. ثمة شيء ضخم مدفون هنا. نكشف ببطء عن المغسلة الحجرية المنحوتة بأسلوب تعوزه الدقة، التي استخدمت ذات يوم في المطبخ، قبل أن توضع المغسلة الإسمنتية "المحسنة" مكانها. أخشى من أنها مكسورة، لكننا مسحنا الطين عنها، وأخرجناها من حفرتها بمعول، ووجدنا الحجر سليماً، حيث بلغ طوله أربع أقدام، وعرضه ثماني عشرة بوصة، وسماكته ثماني بوصات، حفر فيه حوض ضحل مع حوافٍّ لتصريف المياه على الجانبين. في حين انسد المصرف الجانبي بجذور النباتات. شعرنا بالأسف لعدم وجود مثل هذا الحوض الأصيل والمميز في منزلنا. في كثير من البيوت القديمة مغاسل مشابهة، تصرف الماء مباشرة إلى خارج جدار المطبخ وعبر رف حجري له شكل المحار المروحي إلى الفناء. أحب أن أغسل كؤوسي في هذه المغسلة الأصيلة. سنضعها أمام البيت تحت الشجر، في المكان الذي نحتفظ فيه بالثلج والشراب للحفلات، ولغسل اليدين بعد العمل في الحديقة. لا ريب في أنها استخدمت لغسل القدور الخشنة في سالف

الأيام؛ ومنذ الآن ستصبح مغسلة رائعة نملأ منها كأساً، ونـــزينها بجرة مليـــئة بالورد. ستعود إلى استعمالها المفيد بعد أن بقيت مدفونة سنوات عديدة تحت التراب.

بعد بضع دقائق أخرى من العمل في القص والقطع، يظهر أمامي، وأنا على بعد زهاء 12 قدماً من المغسلة الحجرية، خطافان صدئان من تحـــت الأوراق. نلمح تحتهما أيضاً حجراً مسطحاً. يزيل إد كومة من التـــراب بالـــرفش؛ ويصطدم رفشه في المركز برتاج لفت عليه وشيعة صـــدئة مـــن الأسلاك. ثمة فتحة دائرية، لذلك اضطر إلى دفع طرف الرفش في الشق ليرفع الغطاء الحجري الموضوع منذ مدة طويلة.

حـــين يتحول النور في الأصيل بعد عاصفة رعدية إلى ذلك اللون الذهبـــي الوهاج، مثلما يحدث الآن، أرغب في اختزانه والاحتفاظ به. رفعـــنا الغطاء الحجريّ، وسقط الضوء على ماء زلال في صدع طبيعي عريض من الحجر الأبيض. يمكننا رؤية تموّج آخر للحجر أيضاً، حيث حـــتّه المـــاء. انبطحنا على الأرض، وأدخلنا رأسينا مع ضوء المصباح بالتناوب في الحفرة. انـــزلقت جذور شجرة التين الباحثة عن الرطوبة مـــن الجدار الصخري. في القعر، رأينا صفيحة كبيرة ملقاة على جانبها وقـــد كتب عليها بخط أخضر واضح **زيت زيتون**. لا يشبه الأمر تماماً العثور على تمثال روماني نصفي أو جرة رُسِم عليها مخلوق نصفه إنسان ونـــصفه معـــزاة. يـــنحني الأنبوب الصدئ إلى خلف الحجر الأبيض ونلاحـــظ أنه يبرز تحت الخطافين؛ وقد سدّه أحدهم بقطعة فلين. يبدو الآن واضحاً أن الخطافين استُخدما ذات يوم في مضخة يدوية، وأن هذا نبع طبيعي ضائع، ظل مخبأً طوالَ سنين. كم سنة؟ انتظروا! تكمن تحت الغطـــاء الحجـــري بقايا فتحة أخرى. وما يبدو أنه ركن لطبقتين من عارضـــة من الجير المحفور، يميل بضع أقدام، ثم يختفي في صخرة. فهل

تـصبح هذه بركة مفتوحة إذا حفر الجانب العلوي؟ قرأت عن رجل يـسكن في الجوار ذهب إلى حديقة بيته الخلفية في ليلة الميلاد ليقطف الخس للعشاء، فعثر على تابوت حجري إتروري عليه نقوش مزخرفة. هل هذه مجرد فتحة عشوائية في الصخر تزوّد المزارع بالماء؟ ولماذا الحفر والـنقش؟ لماذا أعيدت تغطية الحفر المنقوش بحجر عادي بسيط؟ لا بدّ مـن أن الفتحة غطيت حين حفرت البئر الثانية. الآن، لدينا بئر ثالثة؛ نحن آخر طبقة من الباحثين عن الماء، وتقانتنا - الحفارات القادرة على اختـراق أي صخرة - لا علاقة لها بتقانة مكتشف هذه الفتحة السرية في الأرض.

ندعـو الـسنيور مارتيني لمشاهدة هذا الاكتشاف الخارق، فيأتي واضـعاً يديه في جيبيه، ولا يبدو مهتماً. يقول: "بوه" (تستعمل الكلمة للأغـراض كافة، فهي تعني "حسناً" أو "أوه" أو "من يعلم؟" أو عدم المـوافقة)، ثم يشير بيده: "ماء". يُعَدُّ افتتاننا بالبيوت المهجورة وأشياء مثل الآبار القديمة دليلاً إضافياً على أننا كالأطفال ويجب أن نجارى في نـزواتنا. أخـذناه لـرؤية المغسلة الحجرية، وقلنا إننا سنخرجها، وننظفها، ونثبتها مجدداً، ولكن، كان يهز رأسه.

أما جوسيبـي، الذي أتى معه، فبدا أكثر حماسة وإثارة. يجب أن يكون ممثلاً في مسرحيات شكسبير. إذ تصاحب كل جملة يقولها ثلاث أو أربع حركات إيمائية، ويشارك جسده مشاركة كاملة في كل كلمة يـنطقها. يقـف تقـريباً على رأسه لينظر إلى داخل الحفرة. يشير إلى الاتجاهين: "وفرة من الماء". حسبنا أن البئر تنفتح في اتجاه واحد، لكن لأنه تدلّى إلى داخلها، رأى أن الانحدار الطبيعي للصخرة يمتد في الاتجاه المعـاكس أيضاً. لا يعرف من الإنكليزية سوى كلمتي "Yes!" و"Okay" (حـسناً وأجل!)، وينطقهما حين يباعد بين ذراعيه إلى أقصى مدى،

لـيعانق الفكـرة. يريد أن يثبّت مضخة يدوية جديدة لاستخدامها في الحديقـة. شاهدنا من قبل مضخات خضراء لامعة في متجر الخردوات المعدنـية في فال دي تشيانا. نشتري واحدة في اليوم اللاحق، ونـزيل سـدادة الفلـين عن الأنبوب، ونضع المضخة فوق الخطافين القديمين. يعلّمـنا جوسيبـي إعداد المضخة للتشغيل عبر صبّ الماء فيها وتحريك ذراعهـا بطـريقة إيقاعية. تلك حركة فقدتها مورثاتي، لكن سلاستها تجعلـها طبيعية. بعد تحريك الذراع بضع مرات، تتدفق مياه نقية مثلجة إلى الدلـو. لا يغيب عن بالنا أن علينا عدم شرب ماء لم نختبره. وبدلاً من ذلك نفتح زجاجة شراب على المصطبة. يريد جوسيبـي أن يعرف عـن ميامـي ولاس فـيغاس، ونحن ننظر من فوق الدغل الكثيف من الأعـشاب إلى الـتلال، كما أنه يعتقد أن مهمتنا العاجلة هي العناية بـشجرتي النخـيل. كيف سنشذبهما؟ فهما أعلى من أي سلم. بعد كأسـين، يتسلق جوسيبـي إلى قمة أطول النخلتين. يرسم على محياه أعـرض ابتسامة رأيتها في حياتي. حين ينـزلق نازلاً بسرعة، بسرعة متهورة، تنحني الشجرة، ويحط على كومة على الأرض... وهنا، يفتح إد بسرعة زجاجة أخرى.



مـثلما نتبين الآن، كان المالك السابق مصيباً في ما يتعلق بالماء. وإن يكـن نظام توزيع الماء لا يضاهي تماماً ذلك المستخدم في حدائق فيلا ديستي وبساتينها، فإنه يتمتع بما يكفي من البراعة والإبداع ليجعلنا نتابع الحفر والاستكشاف أياماً عديدة. يجعلنا نظام المياه الجوفية المفصل والشامل نفهم بالتحديد أهمية الماء الثمين في الريف. حين ينساب دفاقاً، تفكـر في طرائق ادخاره وعدم هدره؛ وعندما يتوافر، مثلما هي الحال

الآن، يجب أن تحترمه وتوقّره. لا بدّ من أن سان أسيزي (فرانسيس) قد عــرف هذه الحقيقة؛ ففي قصيدته **ترتيلة الخلائق** كتب قائلاً: "الحمد والــشكر لله، على المياه، المفيدة والمتواضعة والثمينة والطاهرة". عملنا على الفور على الاقتصاد في استهلاك المياه، فاختصرنا مدة الاغتسال، وأغلقنا الصنابير بسرعة بعد غسل الأطباق أو تنظيف الأسنان.

مــن المثير أن لهذه البئر القديمة قنوات على جانبيها لتحويل الماء الإضــافي السائل الذي لا تمتصه التربة إلى الحوض تحت الأرض. وبينما كنا ننظف ما حول الحوض، وجدنا حوضين حجريين لغسل الملابس، ومــزيداً مــن الخطافــات في الجدار الحجري فوقه، حيث يجب تعليق مضخة أخرى. لا تهدر قطرة. ها هي البئر القديمة التي جفت في الصيف الفائت، على مسافة خمس أقدام عن البئر الطبيعية، تجدد مخزونها كاملاً بأمطــار الــشتاء. وقــد قرّر إد أن تستعمل المضخة اليدوية للنباتات المزروعة في الأصص، والبئر القديمة للعشب، وبئرنا الجديدة البديعة التي يبلغ عمقها مئة قدم، وحفرت عبر صخرة صلدة، للمنــزل.

يؤكد لنا حفار الآبار ونحن ندفع له ثروة: "مياه مدهشة ورائعة. علــى عمق كبير لكن باردة كالثلج". نحن نعد النقود، إذ إنه لا يريد شــيكات؛ لا يستخدم الشيكات إلا خالي الوفاض، برأيه. يقول مشيراً إلى المنــزل والأرض: "ثمة ما يكفي من الماء لملء بركة سباحة".



لاحظــنا، بطريقة مبهمة، حين اشترينا المنــزل أن جداراً حجرياً متعامداً مع الواجهة قد تداعى في بضعة مواضع. ونمت الأعشاب البرية والسماق والتين محل الحجارة المتداعية. في المرة الأولى التي شاهدنا فيها المنــزل، كان جزء الفناء الكائن فوق ذلك الجدار حاشداً بأربعين قدماً

من النباتات المتعرّشة المغطاة بالورد والليلك. وحين عدنا للتفاوض على شرائه، اختفت النباتات المتعرّشة، وأزيلت بحماسة ونشاط لتنظيف المكان، بينما شذبت الورود والليلك. وعندما أبعدت نظري عن تلك الكارثة ونظرت إلى المنزل، رأيت أن المصاريع التي بهت لونها الأخضر قد أعيد طلاؤها بلون بني داكن ولامع. ذهلنا، وبالكاد لاحظنا أكوام الحجارة. وفي ما بعد، أدركنا ضرورة إعادة بناء الجدار الحجري الضخم البالغ طوله 120 قدماً. ونسينا العريشة الرومانسية بورودها المتسلقة.

في أثناء تلك الأسابيع القليلة التي أمضيناها هنا في الصيف الماضي بعد شراء المنزل، بدأ إد يزيل أجزاء الجدار الملاصقة للأقسام المتداعية. أمتعته عملية البناء بواسطة الأحجار وأرضته: العثور على الحجر المناسب لوضعه في مكانه، ثم دقه بمطرقة، وحزّ السطوح الحجرية، وطرقها بدقة لتوجيه فصلها. بدت الحرفة القديمة مغرية؛ وكذلك العمل الشاق. ونمت كومة متعاظمة من الحجارة كل يوم، وكذلك عضلاته. هُوِس بالعمل قليلاً، فاشترى قفّازاً جلديًّا سميكاً. اصطفت الحجارة الكبيرة على خط واحد، والصغيرة على آخر، والمسطحة على ثالث. وعلى شاكلة جدران الجلالي كلها في العقار، شيّد هذا الجدار من دون ملاط، بعمق يزيد عن ياردة: بدت الحجارة مصطفة ومتوضعة فوق بعضها بطريقة جميلة في الواجهة، ومرتبة مثل أسنان المنشار، بينما وضعت الصغيرة في الخلف. مال البناء إلى الوراء، لمعادلة الانحدار الطبيعي لسفح التل. وخلافاً للحواجز الحجرية الجميلة في نيو إنغلند، التي تنظف الحقول من الحجارة، فإن هذه بنيوية ووظيفية فعلاً؛ ولا يمكن إلا في الجلالي المدعمة وحدها زراعة الزيتون أو الكرمة في سفح تل مثل سفحنا. في أحد الجلالي الذي تداعى جداره الحجري، سقطت شجرة لوز كبيرة أيضاً.

جين أزف موعد الرحيل، تحول ثلاثون قدماً من الجدار تقريباً إلى أكوام مرتبة من الحجارة. كان إد متحمساً للبناء، مع أن همته أحبطت قلـيلاً بالحفر والترحيل والعمق المفاجئ للحجارة المبنية خلف واجهة الجدار. ولاحظنا أكوام الحجارة الضخمة التي كدسها.

في الشتاء، قرأنا كتاب تشارلز مكرافن **البناء بالحجر**. وبدأت تتبلور لديـنا فجـأة أفكار عن عزل الرطوبة والأساسات وخطوط الصقيع. فارتفـاع الجـدار الباقي ليس هو الارتفاع الحقيقي للجدار الذي يعاد بناؤه لتدعيم الجلّ العريض المؤدّي إلى المنـزل. وإضافة إلى طوله البالغ 120 قـدماً، يجب أن يصل ارتفاعه إلى 15 قدماً، ويدعم من الخلف. وحين قرأنا عن كل ما يحدث للأرض والتربة حين تصل حرارة الجو إلى درجة التجمد، بدأنا نعتقد أن سور الصين العظيم ينتصب في أرضنا.

كـنا علـى صواب تامّ، فقد استعنّا بعدد من البنائين المتمرسين لمعاينة الآثار الباقية؛ هذه المهمة بالغة الصعوبة، وأعمال الترميم الداخلية تبدو سهلة يسيرة إزاء هذا المشروع. ومع ذلك، يتصور إد نفسه متدرباً استخدمه رجل صلب، أو نحات مبدع. يقول كل بنّاء بدوره متعجباً: "يـا الله! العمل شاق وصعب". علمنا أن كورتونا تبنّت حديثاً قواعد لبـناء جـدار كهـذا لأننا في منطقة زلازل. الإسمنت المسلح سيكون مطلـوباً، ولكننا لسنا مستعدين لعملية خلط الإسمنت، إذ لدينا خمسة فـدادين من أدغال العليق والسماق للتعامل معها، وأشجار بحاجة إلى تقليم وتشذيب، فضلاً عن البيت. تصل تقديرات كلفة الجدار إلى أرقام خيالية، ولا يريد سوى قلة من العمال إنجاز المهمة.

هذه الطريقة نبني في توسكانا سور بولندا العظيم.

يرسـل السنيور مارتيني اثنين من أصدقائه. حذرته من أننا نرغب في إنجاز العمل على الفور، وأننا نريد سعراً يمنح للأصدقاء لا للأغراب.

فنحن نستعيد توازننا بعد حفر البئر الجديدة، ولا نزال في انتظار الرخصة لبدء العمل الرئيس في المنزل. يقول صديقه الأول إنه بحاجة إلى ستين يوماً من العمل. وبالسعر الذي حدده نستطيع أن نشتري باخرة صغيرة ونبحر بها حول اليونان. أما الصديق الثاني، ألفييرو، فقد قدم تقديراً معقولاً إلى حدٍّ مفاجئ، إضافة إلى الفكرة الرائعة المتمثلة ببناء جدار آخر يمتد على طول صف أشجار الليمون على جلٍّ مجاور. حين لا تتكلم اللغة تفقد كثيراً من الأدلة للحكم على الأشخاص. نعتقد، كلانا، أنه عبقري - وتلك سمة غريبة لعامل البناء - لكن مارتيني يقول إنه بنّاء. نريد أن ينجز العمل ونحن نقيم في المنزل، ولذلك وقّعنا عقداً معه. لم يعرفه المسّاح وحذرنا من أنه ليس ماهراً ربما لأنه قبل المهمة ومن ثم ليس لديه عمل آخر. نحن لا نفهم تماماً هذا النوع من المنطق.

يتطلب البرنامج بدء العمل يوم الاثنين اللاحق. لكن مر نهار الاثنين والثلاثاء والأربعاء، وثم تصل شحنة من الرمل. أخيراً، في نهاية الأسبوع، يظهر ألفييرو مع فتى في الرابعة عشرة، وثلاثة رجال بولنديين ضخام شداد فوجئنا بهم. لدهشتنا، شرعوا في العمل مع غياب الشمس، وسرعان ما هُدم الجدار الطويل. نحن نراقبهم: يستطيع البولندي حمل حجارة وزنها 45 كلغ وكأنه يحمل بطيخة. لا يعرف ألفييرو حرفاً من البولندية، ولا يعرف البولنديون سوى خمس كلمات إيطالية. ولحسن الحظ، من السهل فهم لغة العمل اليدوي وتنفيذها. يلوح ألفييرو للحجارة قائلاً للثلاثة: "فيا فيا" (مهلاً! مهلاً!)، فيحملونها بتمهل. في اليوم اللاحق يعملون على نقل التراب. يغادر ألفييرو، ربما لديه أعمال أخرى كما أفترض. الفتى، أليساندرو، في حالة كلية من الاستياء. ألفييرو هو زوج أمه ويحاول على ما يبدو تعليمه أصول المهنة.

يـــبدو مثل أمير صغير من أسرة مديتشي، حيث يقف نكداً سئماً فاتر الهمة وهو يركل الحجارة بمقدم حذائه الرياضي. البولنديون يتجاهلونه، ولا يـــتوقفون عـــن العمل من الساعة السابعة إلى الثانية عشرة. وعند الظهـــر، يغـــادرون بسيارتهم (فيات بولسكي)، ويعودون عند الثالثة ليواصلوا العمل من دون توقف مدة خمس ساعات أخرى.

يشعر الطليان، الذين كانوا من "العمال الضيوف" في مراحل كثيرة وبلدان عديدة، بالارتباك والتشوش من الظاهرة ذاتها التي تتبدى الآن في بلـــدهم. خـــلال هذا الصيف الثاني الذي أمضيناه في براماسول، عبّرت الـــصحف عن غضبها على المهاجرين الألبان الذين يصلون إلى سواحل إيطالـــيا الجنوبـــية. ولأننا نعيش في سان فرانسيسكو، وهي مدينة يصل المهاجـــرون إليها كل يوم، لا نتأثر بهذه المشكلة. لقد أدرك الأميركيون الذين يعيشون في المدن أن أعداد المهاجرين تتزايد؛ وأن النسيج السكاني كله يعاد حبكه على نطاق واسع في أواخر القرن العشرين. لكن أوروبا تـــواجه صـــعوبة أكبر في فهم هذه الحقيقة والتعامل معها. *لدينا فقراؤنا*، كمـــا يقولون لنا غير مصدقين. نرد عليهم: *ونحن أيضاً*. إيطاليا متجانسة عـــرقياً إلى حـــدٍّ مـــذهل؛ ومن النادر رؤية وجه أسود أو آسيوي في توســـكانا. بـــدأ مهاجرون من أوروبا الشرقية يصلون مؤخراً إلى الجزء المزدهـــر من شمال إيطاليا، بعد أن وجدوا أن القوة العاملة الألمانية مشبعة إلى حدّ التخمة مثل الحال في بلادهم. حينها، فهمنا سبب تقدير ألفييرو المعقـــول لتكلفة العمل؛ فبدلاً من أن يدفع للعامل الإيطالي العادي مبلغاً يتـــراوح بـــين 25 و30 ألـــف لير في الساعة، يستطيع أن يدفع للعمال الأجانـــب تـــسعة آلاف فقط. يؤكد لنا أنهم عمال شرعيون ويغطيهم تأميـــنه. الأجـــر الـــساعي يرضي البولنديين؛ ففي بلدهم، قبل أن تنهار المصانع، كان أجرهم في اليوم كله يكاد لا يعادل أجر ساعة عمل هنا.

نشأ إد في مجتمع محلي من الأميركيين ذوي الأصول البولندية الكاثوليك في مينيسوتا. تحدّر أبواه من مهاجرين بولنديين وكانا يتحدثان البولندية في المزارع الواقعة على الحدود بين ولايتي ويسكونسن ومينيسوتا. لكنه لا يعرف البولندية بالطبع، إذ أراد الوالدان أن يكون الأولاد أميركيين بالكامل. والكلمات الثلاث التي جرها مع البولنديين الثلاثة لم يستطيعوا فهمها. لكنه تآلف معهم من دون أن يفهم السبب. فقد اعتاد التلفظ بأسماء مثل أورذيشويسكي، وسيتشوش، وبورذيكويسكي. حين نصادفهم في الفناء، نومئ إليهم ونبتسم. أما الطريقة التي اتبعناها أخيراً للتواصل معهم فتمت عبر الشعر. ففي عصر أحد الأيام، عثرت على قصيدة لتشيسلو ميلوش، الشاعر والروائي بولندي الأصل الذي عاش منفياً في أميركا مدة طويلة. علمت أنه عاد إلى بولندا منتصراً في رحلة قام بها قبل بضع سنين. حين عبر ستانيسلاو المصطبة الأمامية دافعاً العربة ذات العجلة الواحدة أمامه، سألته: "تشيسلو ميلوش؟". أشرق وجهه ونادى الرجلين الآخرين. وبعد ذلك، وعلى مدى بضعة أيام، حين أصادف واحداً منهم يقول "تشيسلو ميلوش" على سبيل التحية، فأرد: "أجل، تشيسلو ميلوش". بل عرفت كيف ألفظ الاسم بطريقة صحيحة لأنني تدربت ذات يوم على اسمه حين اضطررت إلى التعريف عنه في إحدى المحاضرات. طوال أيام عدة قبل ذلك، كنت أشير إليه في سري باسم "كولسلو"، وأقلقني أن أقف أمام الحاضرين وأقدمه بهذا الاسم.

تحوّل ألفيرو إلى مشكلة. فهو يتنقل مثل الفراشة بين مشروع وآخر، فيبدأ شيئاً، ويؤدي عملاً بطريقة فوضوية وسريعة ثم يذهب، وفي بعض الأيام لا يأتي أبداً. وحين لا ينجح التساؤل المنطقي ألجأ إلى العادة الجنوبية القديمة: إظهار الغضب، وأجد أنني لا أزال أمارسها

بأسلوب فعال ومؤثر. ولوهلة، ينظّم ألفييرو العمل وينتبه، ثم يفقد انتباهه وتركيزه مثل الطفل متقلب الأهواء كحاله دوماً. فيه تأثير غريب، إذ ينخرط في وصف حماسي جذل لسباق الضفادع، والدراجات النارية السريعة، وكميات الشراب. يربت على بطنه، ويتحدث باللهجة المحلية ولا يفهم أي منا كثيراً مما يقوله. وحين يأزف وقت إظهار الغضب، أدعو مارتيني، الذي يفهم فعلاً. يومئ برأسه، وهو يضحك ويتسلى في سره، في حين يبدو ألفييرو مرتبكاً، وتغيب التعابير عن وجوه البولنديين، ويشعر إد بالخجل. أقول إنني غاضبة، وأستخدم إشارات الاستياء وأهز رأسي وأضرب الأرض بقدمي. استخدم صفاً من الحجارة الصغيرة تحت صفوف من الكبيرة، وثمة خطوط عمودية في البناء، وأهمل وضع أساس في هذا القسم بأكمله، ومعظم الإسمنت رمل. يبدأ مارتيني بالصراخ، ويرد عليه ألفييرو صارخاً، لأنه لا يجرؤ على الصياح في وجهي. أسمع الشتائم والسباب مرة أخرى. وبعد المناقشة الحادة، أتوقع التجهم والعبوس والامتعاض، لكنه ينسى ويسامح ويبتهج في اليوم اللاحق. "هيا، أبعدها!". يبدأ السنيور مارتيني انتقاد عمل ألفييرو. "إلى أي مدرسة أرسلتك أمك؟ أين تعلمت تحويل الإسمنت إلى قلاع من الرمل؟". ثم يلتفت الاثنان ويصرخان على البولنديين. وبين الحين والآخر، يندفع مارتيني إلى المنزل ويتصل بوالدة ألفييرو، صديقته القديمة، ونسمعه يصرخ عليها، ثم ينخفض صوته ويهدأ.

لا بدّ من أنهما يعتقدان، سرًّا، أننا ذكيان ونعرف الكثير عن بناء الجدران. لكن ما لا يعرفه السنيور مارتيني ولا ألفييرو أن البولنديين يخبروننا حين يحدث خطأ ما. يقول كرزيشتوف (ندعوه كريستوفورو، حسب رغبته)، وهو يقترب مني: "إيتاليا سيمنتو" (إسمنت إيطاليا).

ويسحق الإسمنت الجاف بين أصابعه. ثم يركل جزءاً صخرياً من الجدار ويقول: "بولونيا سيمنتو" (إسمنت بولندا). أصبح الإسمنت قضية قومية! "ألفييرو. بوكو سيمنتو" ويضع أصابعه على شفتيه. (ألفييرو لا يستخدم مـــا يكفـــي من الإسمنت. لا تقولي لأحد)، أشكره. يبدأون الإشارة بعـــيونهم. أو يُعلِمونا بالمشكلات بعد مغادرة ألفييرو في الصباح الباكر عادة. يبدو أن كل ما يلمسه ألفييرو يخربه، لكن هناك عقداً بيننا، وهو صـــاحب ورئـــيس عملـــهم، ونحن عالقون معه. لكن لولاه لما قابلنا البولنديين.

قـــرب قمة الجدار، يكشفون جذع شجرة على مستوى الأرض. يـــؤكد ألفييرو أنه ليس مهماً. نرى ريكاردو يهزّ رأسه بسرعة، ويقول إد بـــثقة إنه يجب أن يقتلع. يذعن ألفييرو، ويتخلى عن إصراره، لكن يريد أن يصب "البنـــزين" عليه ليحرقه. نشير إلى البئر الجديدة التي لا تـــبعد ســـوى عشرين قدماً. بدأ البولنديون الحفر، ولا يزالون يحفرون حتّـــى بعد مرور ساعتين. وتحت الجذع المكشوف، التف جذر ضخم ثلاثـــي الشعب حول حجر بحجم عجلة سيارة. مئات الجذور المغرية تنبـــثق في الاتجاهـــات كلها. هذا هو السبب وراء انهيار معظم الجدار أصـــلاً. وحين يتمكنون أخيراً من اقتلاعه، يصرون على تسوية قاعدته وقمته، ويظل ملتفاً على الحجر. ثم ينقلونه بالعربة ذات العجلة الواحدة ويأخذونه إلى ظل شجرة الزيزفون، حيث سيبقى هناك، أبشع طاولة في توسكانا بأسرها.

يرفعون عقيرتهم بالغناء وهم يحركون الحجارة وينقلونها. في بعض الأحيان، يغني كريستوفورو بصوت حادّ، أغنية مؤثرة إلى حدٍّ غريب، صادرة من جسده الضخم الأسمر. لا يتوقفون عن العمل دقيقة واحدة، حـــتى في غياب رئيس عملهم الدائم. في الأيام التي تنفد فيها المواد التي

يحتاجون إليها، لأن ألفيرو متقلب المزاج ينسى إحضارها، يطلب منهم التوقف عن العمل. نستأجرهم للمساعدة على تنظيف الجلالي من الأعشاب الضارة. أخيراً، طلبنا منهم العمل داخل المنزل. يبدو أنهم يعرفون كيف ينجزون كل شيء بسرعة مضاعفة لم أشهد مثلها في حياتي. وفي آخر النهار، يخلعون ثياب العمل ويغتسلون بخرطوم الماء، ثم يرتدون ثيابهم النظيفة، ونتشارك في احتساء الشراب.

سمح لهم دون فابيو، الكاهن المحلي، بالإقامة في الغرفة الخلفية من دار العبادة. ومقابل زهاء خمسة دولارات للشخص، يطعمهم ثلاث وجبات يومياً. يعملون ستة أيام في الأسبوع - فدون فابيو لا يسمح لهم بالعمل يوم الأحد - ويحولون كل لير يكسبونه إلى دولارات يخبّئونها ليأخذوها إلى زوجاتهم وأولادهم عند العودة إلى الوطن. ريكاردو في السابعة والعشرين من عمره، وكريستوفورو في الثلاثين، وستانيسلاو في الأربعين. خلال الأسابيع التي يعملون فيها، تتدهور لغتنا الإيطالية. عمل ستانيسلاو سابقاً في إسبانيا، ولذلك يتحول تواصلنا معه إلى خلطة مروعة من أربع لغات. التقطنا بضع كلمات بولندية: jutro: غداً؛ stopa: قدم؛ brundy: قذر؛ jezioro: بحيرة. وكلمة أخرى تبدو مثل: grubbia: الاسم الذي أطلقوه على كرش السنيور مارتيني المكوّرة. وتعلموا منا كلمتي: جميل وغبي وبضع كلمات إيطالية، معظمها مصادر.

على الرغم من عدم جدّية ألفيرو في العمل، بدا الجدار متيناً وجميلاً. وثمة درج مائل له ذروة مسطحة لوضع أصص الزهر، يصلَ أول جلّين معاً. كما أحيطت البئر والحوض بجدارين حجريين. من الأسفل، يبدو الجدار ضخماً، ومن الصعب التعود عليه، لأننا أحببنا منظره المهدم. وعلى شاكلة الجدران الأخرى، سرعان ما تنمو نباتات

صغيرة في الشقوق. ولأن الحجر قديم، يبدو جزءاً طبيعياً في المشهد وإن كان مرتفعاً قليلاً. عندئذ، تأتي متعة التخطيط للممر الواصل من المدخل وحول الجدار إلى الدرجات الحجرية، والأزهار والأعشاب للحافة، وأزهار الأشجار الصغيرة وظلالها على الجدار. زرعنا أولاً الخطمية، فأبهجتنا بأزهارها على الفور.

في صباح أحد أيام الأحد، وصل البولنديون عائدين من دار العبادة، يرفلون بسراويل وقمصان مكوية. لم نرَهم قبل ذلك إلا بالسراويل القصيرة. اشتروا أحذية متماثلة من المتجر المحلي. كنا أنا وإد نقص الأعشاب الضارة عند وصولهم. نحن قذران، وعرقنا يتصبّب، ونرتدي سروالين قصيرين: لقد انعكست الصورة. يحمل ستانيسلاو آلة تصوير سوفياتية الصنع تبدو وكأنها من الثلاثينيات. شربنا كوكاكولا، والتُقطت لنا صور عدة. كلما قدمنا لهم الكولا يقولون: "آه، أميركا!". قبل تغيير ملابسهم للعمل، أخذونا إلى الجدار وأبعدوا التراب عن أساسه، ثم كتبوا بحروف كبيرة على الإسمنت: بولندا.



يرتقي سلم براماسول ثلاثة طوابق مع درابزين من الحديد المشغول، وتضيف انحناءاته المتوازية قليلاً من الإيقاع إلى التسلق. شغلت النافذة المروحية، وحاجز باحة غرفة النوم - الصدئ قليلاً- والحاجز الحديدي المحيط بالشرفة فوق الباب الأمامي، حداداً على مدى شهور الشتاء الطويلة. والبوابة الكائنة عند أسفل المدخل التي كانت ذات يوم مدخلاً فخماً، تركت مثل معظم الأشياء هنا لعوادي الزمن مدة طويلة. ونتأت حيث يطرقها السّيّاح الذين ضلوا طريقهم إلى قلعة مديتشي. جعل الصدأ الرتاج يهترئ منذ أمد بعيد، وسقطت المفصلات

العليا على أحد جانبيها، مما جعلها تنجر على الأرض عند الفتح والإغلاق.

جلب جوسيبي معه صديقاً، معلماً خبيراً بالحدادة، لتقرير إمكانية إنقاذ البوابة الأمامية. لا يعتقد جوسيبي هذا الاحتمال. فنحن بحاجة إلى واحدة جديدة تناسب "الفيلا الجميلة". يبدو الرجل الذي يخرج من سيارة جوسيبي العتيقة وكأنه خرج من خلف درع من العصور الوسطى. طويل نحيل مثل أبراهام لينكولن؛ يفتقد سواد شعره الفاحم إلى اللمعة الطبيعية، ويرتدي بزة عمل سوداء. غريب لدرجة يصعب معها تفسير سبب غرابته؛ لا يتلفّظ سوى بكلمات قليلة، لكنه يبتسم بخجل، ومع ذلك، أعجبني على الفور. مسح البوابة بأصابعه صامتاً. كل شيء يقوله يمر عبر يديه، ويسهل استشعار أنه كرّس حياته كلها لهذه المهنة بسبب عشقه لها. أجل، يومئ برأسه، يمكن إصلاح البوابة. المسألة مسألة وقت. يشعر جوسيبي بخيبة الأمل. فهو يتصور بوابة أكثر جمالاً وفخامة. يرسم أشكالاً في الهواء بذراعيه، قمة مقوسة ذات أسهم. بوابة جديدة، أكثر تعقيداً وتطوراً، لها أضواء وجهاز إلكتروني يمكننا فتحها بالضغط على الزرّ ونحن نجلس في المنزل. جلب لنا فناناً ونريد منه أن "يصلح؟".

نذهب إلى المتجر لرؤية الاحتمالات. في الطريق، ينحرف جوسيبي جانباً، ونخرج من السيارة لرؤية البوابات الأخرى التي أبدعها هذا المعلم. بعضها مزخرفة بتصاميم تشبه السيوف، وغيرها مزينة بحلقات متداخلة بأسلوب معقّد مع حزم من سنابل القمح. في حين اعتلت قمة إحداها الحروف الأولى من اسم المالك، وتذرى أخرى تاج غريب. نحب المنحنيات والأطواق والحلقات في قمة البوابة، أكثر من الأسهم المرعبة، التي تبدو مثل آثار باقية من الحقبة التي كان فيها

الغويلف (مؤيدو الباباوات في العصور الوسطى) والغيبلين (مؤيدو أباطرة الإمبراطورية الرومانية) يتقاتلون ويتبادلون عمليات النهب والسلب والحرق. يبدو أنها كلها صنعت لتدوم إلى الأبد. كان يحك بأصابعه كل واحدة من دون أن يقول شيئاً، تاركاً جودة عمله تتحدث عن نفسها. أتخيل شكلاً صغيراً على شكل شمس في مركز بوابتنا، تصدر عنها أشعة ملتوية.

شغل الحديد حرفة قديمة في توسكانا. لكل بلدة أقفالها المعقدة، وأبوابها القروسطية، ومصابيحها اللولبية، وحواملها الخاصة لبوابات الحدائق المعيارية، وحتى مشغولاتها الغريبة من الحيوانات والأفاعي على شكل حلقات لربط الخيل إلى الجدران. وعلى شاكلة الحِرف اليدوية التقليدية والفنية الأخرى، تنقرض هذه الحرفة بسرعة ويسهل معرفة السبب. فالكلمة المفتاح في حرفة الحدادة هي السواد. الدخان الأسود والسخام يغطيان محلّ الحدادة مع صاحبها، فضلاً عن المعدات والقوالب العتيقة التي يبدو أنها لم تتغير كثيراً منذ أن أشعل هيفاستوس(*) النار في موقد أفروديت(**). حتى الجو يخيم عليه ستر من السخام. لقد صنع بوابات الجيران كلها بيديه؛ من المرضي رؤية إنجازاتك في كل مكان حولك. في بيته شرفة مربعة مزخرفة، لا شك في أنها تودّد سطحي للحداثة، عوضت عنه سلال متصلة بها من الزهر. يواجه المحلّ البيت وبينهما يتجول الدجاج، وتنتشر عشرة أقفاص للأرانب، إضافة إلى بستان مزروع بالخضراوات، وشجرة خوخ يميل على أغصانها المثقلة بالثمار اليانعة سلم خشبي يدويّ الصّنع. لا بدّ من أنه يتسلق السلم ويقطف الفاكهة بعد العشاء. تعزز انطباعي بأنه رجل أتى من

(*) سيد النار وتشكيل المعادن في الأساطير الإغريقية؛ المترجم.

(**) سيّدة الحب والجمال في الأساطير الإغريقية؛ المترجم.

زمـــن آخـــر. أين أفروديت؟ لا بدّ من أنها في مكان قريب من هذه الورشة.

يقول: "الوقت... الوقت هو كل شيء. أعمل وحدي. لديّ ابن لكنه...".

لا أستطيع أن أتصور شخصاً في نهاية القرن العشرين يختار هذه الورشـــة المعتمة، وسط حركة المرور المزدحمة، ولا هذه المجموعة من الأحـــزمة المعدنـــية لبراميل الشراب، ومناصب الحطب، والأسيجة، والبوابات. لكن، آمل أن يشارك ابنه أو شخص آخر في هذا العمل. يحـــضر قـــضيباً حديدياً ينتهي برأس مربع لذئب، ثمّ يرفعه أمامي من دون أن ينـــبس بحـــرف. يذكرني بحوامل المشاعل في سيينا وغوبيو. نـــسأله عـــن التكلفة التقديرية لإصلاح البوابة القديمة، وعن تكلفة واحدة جديدة، بسيطة لكن يشابه شكلها الدرابزين الحديدي للدرج في المنـــــزل، مع وضع شكل للشمس على قمتها لتناسب اسمه. ولم نـــسأل، لأول مـــرة، عن موعد الانتهاء، الشيء الوحيد الذي عرفنا ضـــرورة الإصـــرار عليه لمواجهة الإحساس "اللاتيني" المحسود بالزمن الذي لا ينتهي.

هـــل نريد فعلاً بوابة يدويّة الصّنع؟ نكرر القول، لتكن بسيطة، فهـــذا لـــيس بيتنا الأصلي. لكن أعرف بطريقة ما أننا نريد واحدة من صنع يديه، حتى لو يتطلّب إنجازها شهوراً. قبل أن نغادر، نسينا تماماً. فهـــو يلتقط قطع الحديد، ويمسكها بكلتا يديه ليقدّر وزنها أو ليتوازن. يتجول بين السندانات والمواقد. ستكون البوابة في أيدٍ أمينة. أتخيل منذ الآن صوت قفلها وهي تغلق خلفي.



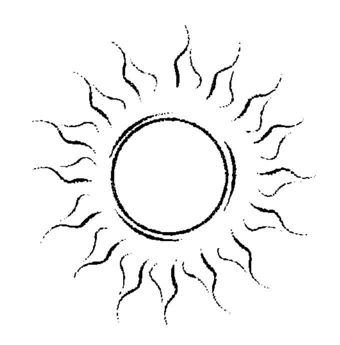
تبدو البئر والجدار مثل إنجازين مهمين. لكن المنــزل لم تمسسه يد حــتى الآن. وإلى أن تنتهــي الأعمال الرئيسة، فلن يكون هناك الكثير لفعلــه. إذ لا معــنى للطــلاء حين يجب ثقب الجدران لتمديد أنابيب التدفــئة. نـــزع البولنديون النوافذ، وبدأوا بكشط الكلس الأبيض استعداداً للطلاء. وأعمل أنا وإد على الجلالي، أو نتجول لاختيار بلاط الحمــام، والأغراض الثابتة، والأدوات المنــزلية، والطلاء؛ نبحث أيضاً عــن البلاط القديم الرقيق لأرضية المطبخ الجديد. في أحد الأيام نبتاع مقعــدين من متجر محلي للأثاث. وبحلول وقت تسليمهما، ندرك أنهما مبــتذلين وغير ملائمين ومصنوعين من نسيج البيسلي (المنقوش برسوم لبتلات مستدقة)، لكننا وجدناهما مريحين جداً بعد أسابيع من الجلوس بوضــعية الاستعداد على كراسي الحديقة. في الليالي الماطرة، نضعهما وجهــاً لــوجه وبينهما طاولة عشائنا: وهي عبارة عن صندوق مغطى بقمــاش وفوقه شمعة، قنينة مليئة بالزهور البرية، ووليمة من المعجنات، والــباذنجان، والبــندورة، والريحان. وفي الليالي الباردة، نشعل ناراً من الأماليد بضع دقائق لمجرد طرد الرطوبة من الغرفة.

خلافــاً للصيف الفائت، تمطر السماء في شهر يوليو هذا، وتهب عواصــف قــوية مــراراً. في النهار، أشعر بالإثارة بسبب طفولتي التي أمــضيتها في جــنوب الــولايات المتحدة، حيث تتلاعب العواصف بالصوت والضوء. ونادراً ما شهدت سان فرانسيسكو عواصف رعدية، وأحــن إلــيها فعلاً الآن. كانت أمي تقول: "يجب أن ينتهي هذا الجو الحار"، وهذا ما يحدث، مع شقوق ضوئية هائلة وصواعق صوتية زاعقة تظهــر بعدها صفحة منيرة حين تتوهج السماء كلها ببرق قوّته مليون كــيلوواط. كثيراً ما تبدو العواصف وكأنها تصل في الليل. أنا أجلس على السرير، أرسم مخططات المطبخ والحمام على ورق الرسوم البيانية؛

في حــين يقــرأ إد شــيئاً لم أتوقع قط رؤيته يقرأه. فبدلاً من الشعراء الــرومان، كــان يقــرأ "مهارات الملاط والجبس". وإلى جانبه كتاب "شبكة المياه المنــزلية". قطرات المطر المدرار تحدث صخباً على سعف النخلتين. أذهب إلى النافذة وأنحني، ثم أتراجع بسرعة. الصواعق تخترق الأرض – مسننة مثل الرسومات الكرتونية للبرق – أربع، أو خمس، أو ســت منها في الوقت نفسه، تُحدِق بالمنــزل. الغيوم الرعدية تحتشد فــوق التلال، والصوت المتدرج يغير نبرته فجأة ليتحول إلى انفجارات هــادرة قــريبة إلى حدّ أنني شعرت بدويها في عمودي الفقري. يرتج المنـــزل ويــرتجف – هذا خطر جدي – ثمّ ينقطع التيار الكهربائي، فنسرع ونغلق النوافذ بإحكام من الداخل، ومع ذلك تظل الريح المرعبة تدفــع المطــر عبر شقوق لم نكن قد لاحظناها سابقاً. وتندفع داخلة وخارجــة من المدخنة. إنها ليلة ليلاء جامحة؛ المطر يقرع المنــزل بشدة والنخلــتان العاجزتان تترنحان مع عصف الريح. أشم رائحة الأوزون النفاذة. أنا على يقين بأن الصاعقة ضربت المنــزل. لقد اختارت هذه العاصفة بيتنا. ولن تبتعد: نحن في عينها وستجرفنا عبر السفح إلى بحيرة تراســيمينو. أســأل: "أيهما تفضل: انــزلاقاً أرضيًّا أم ضربة حارقة بالبرق؟". اختبأنا تحت اللحاف مثل طفلين في العاشرة من عمرهما ونحن نــصرخ هلعاً كلما لمع البرق: "لا!"، "النجدة!". الرعد يخترق الجدران ويعيد ترتيب الحجارة.

تبدأ العاصفة الشديدة بالاتجاه نحو الشمال بعد أن غسلت السماء من نجومها. يفتح إد النافذة فينسّم الهواء العليل حاملاً عبير الصنوبر من الإبر المحطمة والمبعثرة. لا يزال التيار الكهربائي مقطوعاً. وحين نتمدد علــى الــسرير ونريح رأسينا على الوسائد في انتظار أن تهدأ نبضات قلبيــنا، نسمع صوتاً على النافذة؛ إنها بومة صغيرة حطت على الحافة،

رأسها يتحرك وهي تنظر إلى الأمام والخلف. ربما دُمِّر عشها أو ضلت سبيلها بسبب العاصفة. وحين يطل القمر من بين أستار الغيوم، نستطيع رؤيتها تحدق إلينا ونحن متسمّران لا نتحرّك، وأرجوها قائلة: *أرجوك لا تدخلـــي الغــرفة*. فأنا أخاف حتى الموت من الطيور، بل وأعاني رهاباً منها منذ الطفولة، ومع ذلك أعجبتني البومة الصغيرة. لطيور البوم سمعة طوطمـــية في أميركا، أو رمزية على الأقل، وأسطورية هنا أيضاً. أفكر في بوم منيرفا. لكنها بالفعل مجرد مخلوق صغير ينتمي إلى هذا التل. رأينا أقـــرباءها الأكبر حجماً مراراً في الأمسيات. بقينا صامتَين لا ينبس أي مـــنا بكلمـــة، ولأنهـــا بقيت ثابتة على الحافة، غططنا في النوم أخيراً واستيقظنا في الصباح لنكتشف أنها طارت. عند النافذة، انتشر جزء من ضـــوء الصباح الباكر بلونه الذهبـــي عبر الوادي، وحوّم في الجو مدة وجيزة قبل أن تنير الشمس التلال وترتفع إلى كبد السماء الصافية.



البستان البري

ساعة تناول البطيخ هي ساعة استراحة مفضلة لديّ عند الأصيل، ويمكن القول بثقة إن طعم البطيخ هنا هو الأطيب في العالم كله، ويجب أن أعترف بأن بطيخ توسكانا ينافس في النكهة البطيخ الذي كنا نقطفه من الحقول في جنوب جورجيا في صِغري. لم أتضلع قطِ من فنّ معرفة البطـــيخة من الطرق على قشرها، ويبدو الصوت متماثلاً لأذني بغض النظـــر إن كانـــت ناضجة أم فجّة. لكن كل واحدة أقطفها تبدو لي ناضـــجة وفي أوج حلاوها. وحين نتشارك في أكل واحدة مع العمال، ألاحظ أنهم يأكلون الجزء الأبيض تحت القشرة الخضراء. جلست على الإفريـــز، وأشعة الشمس على وجهي، وبيدي قطعة كبيرة من البطيخ؛ أنـــا في الـــسابعة من عمري مرة أخرى، منشغلة كلية بإطلاق البذور بأصابعي، وحفر دوائر في القطعة التي تقطر من العصارة اللذيذة.

فجـــأة، ألاحظ أن شجرات الصنوبر الخمس بمحاذاة المدخل في حالـــة من النشاط. يبدو كأن السناجب تمزق قطعة قماش، أو تقضم قطعـــاً من الخبز القاسي. يقفز رجل من سيارته، ويلتقط بسرعة ثلاثة

أكـــواز، وينطلق مبتعداً. ثم يصل السنيور مارتيني. أتوقع أن يحمل خبراً عن شخص يمكنه فلاحة الجلالي. يلتقط كوزاً ويحكه بالجدار، فتخرج بـــذور سوداء يكسرها بحجر ويرفع بيده حبات مغطاة بقشرة، ويعلن: "صنوبر". ثم يشير إلى حبات دكناء منتشرة في المدخل. يقول: "كعكة الجـــدة"، خوفاً من أن تفوتني أهميتها. والأفضل، كما فكرت، صلصة الحبق من نبتة الحبق المنتشرة في كل مكان. أحب الصنوبر على السلطة. حبات صنوبر حقيقية! وأنا أدوسها بقدمي؟

عـــرفت بالطبع أن الصنوبر يأتي من أكواز أشجار الصنوبر. بل تفحصت الأشجار في حديقة منـــزلي الأميركي بحثاً عن كوز تختبئ فيه حبات الصنوبر. لم أفكر قط في أشجار تصطف على جانبـــي المدخل محملـــة بأكـــواز الصنوبر؛ فقد بقيت حتى الآن مجرد أشجار بحاجة إلى رعاية؛ مثل تلك التي تظهر في اللوحات، وتعصف بها الرياح الساحلية أحـــياناً، وتنتـــشر على شواطئ مدن وبلدات البحر المتوسط. أشجار الـــصنوبر المصطفة على جانبـــي المدخل وارفة وطويلة. تخيل أن هذه الأشجار ستغلّ محصولاً من تلك الحبات الدسمة، التي تصبح رائعة المذاق حين تُحمص. لا بدّ من أن إحدى الجدات التي حضّرت الحلوى بالصنوبر قـــد عاشـــت هنا. لا بدّ من أنها حضّرت الرافيولي الشهي مع الكعك المحلى المصنوع من السكر وبياض البيض والبندق المطحون، وغير ذلك من أنواع الكعك والحلوى، لأن هناك عشرين شجرة لوز وبندق يانعة. تـــنمو حبات البندق وهي مغلفة بمادة هلامية، وكأن كل واحدة معدة لتـــزين طية صدر الثوب. في حين يُغلّف حبة اللوز غشاء مخملي أخضر ورقيق. حتى الشجرة التي انهارت واحتُضِرت تغل ثماراً وفيرة.

لا بـــدّ مـــن أنـــه ينبغـــي للسنيور مارتيني العودة إلى المكتب، والاستعداد لأخذ مزيد من الزبائن الأجانب في جولة إلى البيوت التي لا

أسقف تظللها ولا ماء يجري فيها، لكنه ينضم إليّ الآن لقطف أكواز الصنوبر. وعلى شاكلة معظم الطليان الذين قابلتهم، يبدو أن لديه الوقت الكافي. أحب هذه السّمة التي تجعل المرء ينخرط في اللحظة. سرعان ما لطخ الصنوبر أيدينا بالسواد. أسأل: "كيف تعرف هذه الأمور كلها؟ هل ولدت في الريف؟ هل تسقط الأكواز في هذا اليوم بالذات؟". كان قد أخبرني سابقاً أن حبات البندق تنضج في الثاني والعشرين من أغسطس.

يخبرني أنه نشأ في تيفيرنا، على الطريق من منتجع براماسول، وعاش هناك حتى الحرب. أحب أن أعرف إن انضمّ إلى الأنصار أم بقي موالياً لموسوليني حتى النهاية، لكنني أكتفي بسؤاله إن اقتربت المعارك من كورتونا. يشير إلى قلعة مديتشي المشرفة على المنزل ويقول: "احتلّ الألمان القلعة وحولوها إلى مركز للاتصالات. بعض الضباط الذين احتلت مقراقم بيوت المزارع عادوا بعد الحرب واشتروها"، كما يقول ضاحكاً، ويضيف: "لم يفهموا قط سبب مقاطعة الفلاحين لهم". جمعنا كومة من عشرين كوزاً قرب الجدار.

لا أسأل إن احتلّ الألمان هذا المنزل. "ماذا عن الأنصار؟".

يقول: "في كل مكان. حتى الصبية الذين لم يبلغوا الحلم قتلوا وهم يقطفون الفريز أو يرعون الخراف بالرصاص، والألغام المزروعة في كل مكان". لا يتابع حديثه. يقول فجأة إن أمه ماتت قبل بضع سنين عن عمر ناهز الثالثة والتسعين. "لا مزيد من كعك الجدة". يبدو أن مزاجه يميل نحو التهكم والسخرية اليوم. بعد أن أسحق حبات صنوبر عدة فوق حجر، يريني كيف أجعل الحبة تتحرر من القشرة. أخبره أن والدي متوفٍ، ووالدتي عاجزة مذ أصيبت بذبحةٍ. يقول إنه يعيش وحيداً، فلا أجرؤ على سؤاله عن الزوجة والأولاد، فلقد عرفته

منذ سنتين فقط، وهذه أول معلومات شخصية نتبادلها. نجمع الأكواز في كيس ورقي، وحين يغادر يقول: "تشاو". بغض النظر عما تعلمته في دروس اللغـــة، لا تـــستعمل كلمة "تشاو"(*) (ciao) للوداع، بل كلمـــة "إلى اللقاء" (arrivederci)(**) الأكثر ألفة. فقد حدث تغير طفيف.

بعـــد نـــصف ساعة من تقشير حبات الصنوبر، أصبح لدي أربع ملاعق كبيرة منها تقريباً. لكن علق بيدي الدبق والسواد. لا عجب أن يكون سعر الكيس الذي يحوي 50 غراماً من الصنوبر باهظاً في أميركا إلى هـــذا الحد. أنوي صنع واحدة من كعكات الجدة المنتشرة في كل مكان، التي تبدو أحياناً كأنها بداية ونهاية الحلويات الإيطالية. لا تحظى الحلـــويات الفرنـــسية والأميركية باهتمام يذكر في المطبخ المحلي. وأنا مقتـــنعة بأن عليك التعود منذ الصغر على الحلويات الإيطالية لتستطيب مـــذاقها؛ عموماً، أجد الحلويات والمعجنات "ناشفة". وكذلك "كعكة الجدة"، وتورتة الفواكه، و"التيراميسو" وهي حلوى مكونة من طبقات من البسكويت المغطسة بالقهوة أو الشوكولاته، ولا أستسيغ مذاقها إلا إذا تناولـــتها في المطاعم الراقية. تقدم غالبية متاجر المعجنات والمشارب "كعكـــة الجدة" هذه. ومع أنها لذيذة أحياناً لكن مذاقها يشبه الجبس. ولا عجـــب أن يطلـــب الطليان في المطاعم الفواكه بدلاً من الحلوى. وحـــتى المـــثلّجات الإيطالية "جيلاتو" (المكونة من الحليب والجيلاتين والسكر والفواكه) لم تعد لذيذة كما كانت. ومع أن كثيراً من المطاعم تـــزعم أنها تحضّر "الجيلاتو" في مطابخها، إلا أنها لا تذكر حقيقة صنعها من خلطة من المسحوق الجاهز. وحين تجد "جيلاتو" مصنوعة بدراق أو

(*) ciao: تعني بالإيطالية حرفياً "أنا في خدمتك!"؛ المترجم.

(**) Arrivederci: تعني بالإيطالية حرفياً: "إلى أن نرى بعضنا مرة أخرى"؛ المترجم.

فريز طازج لن تنسى طعمها. لحسن الحظ، تبدو الفواكه الموضوعة في وعاء من الماء البارد مثالية بعد الانتهاء من وجبة عشاء في الصيف، خصوصاً مع جبنة الماعز (بيكورينو)، أو الجبنة الزرقاء الرطبة (غورغنزولا)، أو جبنة البارميزان.

أبذل ما أستطيع من جهد لتحويل الغرامات إلى أكواب، ثم أنسخ طريقة التحضير من كتاب للطهي. هنالك المئات من طرائق تحضير كعكة الجدة. أحب دقيق الذرة في الكعكة وطبقة رقيقة من الحشوة في الوسط. ولا مانع عندي من تمضية ساعة إضافية لتقشير حبات الصنوبر التي كنت آخذها جاهزة من الثلاجة في بيتي في أميركا. أولاً، أحضّر الكسترد من صفار بيضتين، وثلث كوب من الطحين، وكوبين من الحليب، ونصف كوب من السكر. هذه الكمية كبيرة بالنسبة إليّ، ولذلك أحتفظ بنصفها لأتناولها في ما بعد. وبينما يبرد الكسترد، أحضّر العجينة: كوب ونصف من دقيق الذرة، وكوب ونصف من الطحين، وثلث كوب من السكر، وملعقة (صغيرة) ونصف من مسحوق الخَبز (بيكينغ باودر)، و110 غرامات من الزبدة توضع في المكونات الجافة، فضلاً عن بيضة كاملة وصفار بيضة أخرى، ثم أحرك المزيج. أقسّم العجينة نصفين، وأفرد قسماً في مقلاة الفطائر، وأغطيها بطبقة من الكسترد، ثم أمد القسم الآخر وأغطيه بطبقة من الكسترد أيضاً، ثم أجمع أطراف القسمين معاً. بعد ذلك أضع حفنة من الصنوبر المحمص عليها وأضع المقلاة في فرن حرارته 350 درجة مئوية مدة خمس وعشرين دقيقة. سرعان ما تملأ المطبخ الرائحة الزكية الواعدة. وحين تنضج، أضع "التورتة" الذهبية على حافة النافذة وأتصل برقم السنيور مارتيني وأقول له: "كعكة الجدة جاهزة".

حين يصل أعد القهوة، ثم أقدم له قطعة كبيرة. ومع أول لقمة، تلوح في عينيه نظرة حالمة. أما حكمه فهو: "متقنة وشهية إلى حدّ الكمال".



إلى جانب الصنوبر، أضافت الجدة الأصلية مكونات أخرى تنبت هنا. ثمة ثلاثة أنواع من الخوخ، والتين، والتفاح، والمشمش، والكرز، وأنواع عدّة من الكمثرى. والفواكه التي تنضج الآن صغيرة الحجم تتحول من اللون الأخضر إلى الأحمر، ويكتسب طعمها حلاوة. أما أشجار التفاح الممتاز - وأحب معرفة أنواعه - فربما يتعذر إنقاذها، لكنها تغل ثماراً قزمة تبدو مثل تلك التي تصور في الإعلانات قبل رشها بالمبيدات. لا بد من أن كثيراً من الأشجار نمت لوحدها طوعاً؛ فهي فتية ومن المؤكد أنها لم تكن متواجدة حين كان البيت آهلاً بالسكان، وكثيراً ما اختارت أماكن غير مناسبة. ونظراً إلى أنّ أربع شجرات خوخ تقع مباشرة تحت صف من عشر شجرات في الجلّ، فلا بدّ من أنها نمت من الثمار المتساقطة كما يبدو.

أنا متيقنة أن الجدة جمعت الشَمَار البري، وجففت الأزهار الصفراء، وألقت الأماليد الخضراء في النار لشواء اللحم. أخرجنا بعض الدوالي المدفونة بين الأعشاب والنباتات الكثيفة على طول حواف الجلالي. بعضها لا يزال جريئاً إلى حدّ إطلاق سويقات طويلة متشابكة. وثمة فروع صغيرة تتشكل. لا تزال حجارة الدوالي القديمة في مكانها في الجلالي، وهي حجارة بارتفاع الركبة فيها ثقوب لإدخال قضيب حديدي. يتجاوز القضيب الجلالي، ومن ثم يمنح المزارع مزيداً من المساحة. ربط إد القضبان بسلك ورفعها لتصطف

علـــى طول السلك. دهشنا حين عرفنا أن المكان كله كان كرماً في سالف الأيام.

في معرض ضخم لأحد التجار في سيينا، حيث هناك غرفة لتذوق الـــشراب (برعاية الحكومة)، ويعرض ويقدم الشراب المنتج في أرجاء إيطالـــيا كافة، أخبرنا النادل أن معظم كروم العنب في إيطاليا لا تزيد مـــساحتها على خمسة فدادين، أي بمساحة أرضنا تقريباً. وينضم كثير مـــن المنتجين الصغار إلى الجمعيات التعاونية المحلية لإنتاج مختلف أنواع الشراب. وحين نقتلع الأعشاب الضارة النامية حول الدوالي، نبدأ طبعاً بالـــتفكير في إنـــتاج براماسول من الشراب سنة 2000. تفسر الدوالي المطمورة أكوام الزجاجات التي ورثناها (عن المالك القديم). وربما تغل الـــشراب الذي يقدم في المطاعم المحلية كلها. أجل، كانت هذه الأرض في انتظارنا. أو ربما كنا نحن في انتظارها.

مـــن المؤكد أن أهم المكونات الجوهرية في صنع كعكة الجدة هو زيـــت الزيتون. فقد كان موقدها يعمل على الحطب؛ واعتادت غمر خبـــزها في طبق من الزيت لتحميصه، وتنكيه حسائها ومعجناتها بزيت الـــزيتون الـــشهي. ولا بدّ من أنها علّقت أكياس الزيتون القماشية في المدخـــنة لتكتسب لون الدخان. حتى الصابون الذي كانت تستخدمه مصنوع من الزيت والرماد من موقدها. أما زوجها، أو المزارع العامل عـــندها، فقـــد أمضى أسابيع في جلالي الزيتون لرعاية الشجر والتربة. كان التراث الشعبـــي السائد يشير إلى ضرورة تشذيب الأشجار حيث يمكـــن للطيور التنقل بين الأغصان الرئيسة من دون أن تلمس أجنحتها الأوراق. وعليه أن يعرف بالتحديد موعد القطاف. إذ يجب ألا تكون الأشجار مبللة، وإلا ستصاب بالفطريات قبل نقل الزيتون إلى المعصرة. ومـــن أجل تحضير الزيتون للأكل، يجب نـــزع المرورة منه، أي تحليته

بواسطة الماء المالح، أو نقعه بمحلول قلوي. إلى جانب القواعد العملية، هنالك جملة من المعتقدات الخرافية التي تحدد موعد قطاف الزيتون أو زراعته؛ فللقمر أيام سعد ونحس. لاحظ فرجيل منذ عهد بعيد معتقدات المزارعين: يجب اختيار اليوم السابع عشر بعد اكتمال القمر لزراعة الزيتون، وتجنُّب الخامس. ونصح بقطافه ليلاً حين يطرّي الندى الأغصان. أخشى أن يحوّل إد اتجاه الجلّ إذا حاول ذلك.

في ما يتعلق بأشجار الزيتون في أرضنا، فإن بعضها نموذجية، عتيقة، وملتوية، وملتفة الأغصان، وكثير منها عبارة عن الأغصان الجديدة الفتية العنقودية التي نبتت ضمن دائرة حول الجذوع المتضررة. في هذا السفح الهلالي المعتدل من التل، يصعب تخيل أن تنخفض الحرارة إلى ست درجات تحت الصفر، مثلما حدث عام 1985، لكن المساحات الفارغة بين الأشجار تكشف بقايا جذوع ضخمة ميتة. سننعش أشجار الزيتون من جديد وتنتهي حالة الإهمال التي مرت بها ردحاً من الزمن. فكل واحدة بحاجة إلى التخلص من عدوان نبات السماق، والرتم، والأعشاب الضارة الأخرى، قبل تشذيبها وتقليمها وتسميدها. ويجب فلاحة الجلالي وحرثها وتنظيفها. وهذا عمل مهم لكن يجب تأجيله الآن، لأن أشجار الزيتون خالدة تقريباً، وسنة أخرى لن تضرّ.

كتب ميلتون في **ضياع الفردوس**: "يُحلَب غصن زيتون، رمز السلام". كان خيار اليمامة التي عادت إلى السفينة والغصن بمنقارها صحيحاً. فشجرة الزيتون تمنح فعلاً شعوراً بالسلام. إنها ببساطة الطريقة التي شاركت فيها في الزمان. هذه الأشجار تنتصب هنا وستبقى هنا. وبغض النظر إن كنا نحن الذين نقيم في المكان أم سوانا، أم غاب عنه البشر، ستبرم أوراقها دوماً وترتفع ببطء نحو الشمس.

قبل بضع سنين، قمنا أنا وصديقة بنزهة سيراً على الأقدام في مايوركا قرب سولير. تسلقنا التلال عبر أميال من الجلالي العريضة المزروعة بأشجار الزيتون الضخمة المثيرة. وفي القمة، وجدنا أكواخاً حجرية يقيم فيها المزارعون والعمال الذين يقدمون الرعاية لمزارع الزيتون. ومع أننا ضللنا الطريق وواجهنا ثوراً هائجاً في المرج، شعرنا بسلام شامل طوال النهار، حين تجولنا بين هذه الأشجار التي قد يبلغ عمرها ألف سنة. منحني المسير في هذه الفدادين القليلة الشعور ذاته. ومن الغريب أن الجلالي تمنح شعوراً بالطبيعة. وبعض من أقدم أساليب الكتابة، "بوستروفيدون" (boustrophedon)، تتجه من اليمين إلى اليسار ثم من اليسار إلى اليمين. فإن تدربنا على هذا الأسلوب، فسنكون أكثر كفاءة في القراءة. ويكشف علم اشتقاق الكلمات جذوراً يونانية لمعنى "بوستروفيدون": "الالتفاف مثل ثور الحراثة". تشبه تلك الكتابة الجلالي المرتفعة: الحيز الذي يحتاج إليه الثور الذي يجر المحراث، يلتف صعوداً فجأة وتجد نفسك في الاتجاه الآخر.



لا تحمل أشجار الليمون برتقالية الورق أيّ ثمار. لكنها توفر الظل على طول المصطبة العريضة المحاذية للمنزل حين لا تسمح لنا الشمس بالجلوس في الباحة العلوية، وكنا نتناول الغداء تحت أشجار الليمون كل يوم تقريباً. أزهارها تتدلى من الأوراق مثل الأقراط كمثرية الشكل، وحين تتفتح - كلها في النهار نفسه على ما يبدو - يغلّف شذاها المعطر سفح التل كله. وفي ذروة تفتحها، نجلس في الباحة العلوية، لصق الأشجار، ونحاول تحديد رائحة الأريج. أعتقد أنها تشبه العطر الفوّاح من طاولة بيع العطور في المتاجر الراقية؛ ويظن إد أنها

تـــشبه رائحة الزيت الذي كان عمه يستخدمه لتصفيف شعره. وبغض النظـــر عن ذلك كله، يجتذب العبير كل نحلة في البلدة. حتى في الليل، حـــين نتناول قهوتنا في الباحة، يتابع النحل عمله على الأزهار. ويبدو طنينه مثل سرب ضخم يقترب منا، يمارس تأثيراً مطمئناً ومنذراً في آن. يبقى إد في المدخل في البداية لأن يعاني حساسية من لسع النحل، لكن النحلات غير مهتمة بنا. فبطونها متخمة بالعسل، وأطرافها مثقلة بغبار الطلع.

لا يأبه إد لما يعانيه من حساسية، فهو مغرم بخلايا النحل. ويحاول إثارة اهتمامي بالعمل على تربيته. ويستغل حقيقة أنني لم أتعرض للسع الـــنحل لإثبات أنه لن يلسعني. أشير إلى أنني تعرضت ذات يوم للسع عـــش كامل من الدبابير، لكن ذلك لا يهم برأيه. فهو يتخيل صفاً من المـــناحل عـــند نهايـــة أشجار الليمون. "ستُؤخَذين بمشهد الخلية من الـــداخل. فحين ترتفع درجة الحرارة، تصطف عشرات العاملات عند الـــباب وتحرك أجنحتها كي تشعر الملكة بالبرودة". لاحظت أنه جمع كـــثيراً من العسل المحلي. وكثيراً ما وضع إبريقاً من الماء الساخن على المـــوقد مـــع جرة من الشمع، حيث يطرى به العسل الصلب. شجرة الأكاسيا شاحبة ومائلة إلى الصفرة؛ وشجرة الكستناء كثيفة الأغصان والأوراق. لديه جرة من عسل الصعتر، والليمون بالطبع. وأفضل عسل بـــرّي يـــأتي من الأعشاب الساحلية. "بالغ الناس في أهمية حياة ملكة الـــنحل. فكل ما تفعله هو وضع البيوض. وتقوم برحلة طيران وحيدة للتـــزاوج. وتلك الرحلة تزودها بما يكفي من القدرة على الإخصاب لتبقـــى محاصـــرة داخـــل الخلية إلى الأبد. أما العاملات – الإناث غير المـــتطورات جنسياً – فهي التي تمضي أمتع حياة، بين الحقول والأزهار والورود". أستطيع القول إنه ينجرف مع الفكرة. وبدأت أشعر بالاهتمام.

"ما الذي يأكله النحل داخل الخلية طوال الشتاء؟".

"خبز النحل".

"خبز النحل، هل أنت جاد؟".

"إنـــه مزيج من غبار الطلع والعسل. وتخرج العاملات شمعاً ذهبياً من أمعائها لقرص العسل المكون من تلك الأشكال الهندسية السداسية المرتبة".

أحـــاول تخيل حجم الجهاز المعوي للعاملة، وكم مرة يجب أن تطير مـــن الخلية إلى شجرة الليمون لصنع ملعقة من العسل. ألف مرة؟ لا بدّ من أن مرطبان عسل يتطلب مليون رحلة تحمل خلالها النحلات شحنات المـــادة الـــصمغية المـــتواجدة على أوراق النباتات وغبار الطلع ملتصق بأرجلـــها. في كتاب "الجغرافيا"، الذي يضم نصائح إرشادية ومعلومات عملية للمزارعين القدماء، يقول فيرجيل إن النحلات تحمل حصى صغيرة لـــزيادة وزنها في أثناء الطيران ومواجهة الرياح الشرقية العاصفة. صحيح أنـــه حكيم في موضوع النحل، لكن يجب عدم الوثوق به بشكل كامل؛ فقـــد اعتقد أن النحل يتوالد تلقائياً من جثث البقر المتفسخة. أحب تخيل النحلة قابضة على حصاة صغيرة، مثل لاعب كرة. "أجل، أستطيع رؤية أربـــع خلايا مطلية بالأخضر. أحب اللباس الواقي لمربـــي النحل، مثل ثـــياب القرون الوسطى، وهو يرفع قرص العسل. نستطيع الاعتماد على إنتاجنا لصنع الشموع". انجذبت الآن إلى الفكرة.

لكنه يقف ويميل بجسمه ليستنشق العبير المثمل، بعد أن تخلى عن الجانب العملي. "الدبابير فوضوية، في حين أن النحل...".

أجمـــع أكواب القهوة. "ربما يجب علينا الانتظار إلى حين الانتهاء من ترميم المنـــزل وإصلاحه".



تكشف أشجار التين عن مياه في الجلالي التي تنمو عليها قرب المزالق التي اكتشفناها. في البئر الطبيعية جذور شبكية تزحف إليها من شجرة التين فوقها. مشاعري مختلطة في ما يتعلق بالتين. من الغريب أن زهرة التين متواجدة داخل الثمرة. وعند فتح ثمرة تين، نرى أكثر دورات الحياة تعقيداً وبدائية. فتلقيح التين يتم عبر التفاعل مع نوع معين من الدبابير طوله ثمن بوصة تقريباً. إذ تخترق الأنثى الثمرة إلى زهرة نامية داخلها. وما إن تصل إليها حتى تثقب بأنبوب وضع البيض، الذي يشبه إبرة معقوفة، مدقة الزهرة (عضو التأنيث) وتضع بيضها فيها. وحتى إذا لم يصل الأنبوب إلى المدقة، تستطيع تلقيح زهرة التين أيضاً بواسطة غبار الطلع الذي تجمعه في رحلاتها. وبأي من الطريقتين، يفيد هذا النظام التكافلي الطرفين معاً: تنمو يرقات الدبور إذا تركت الأنثى البيض، أو تنتج زهرة التين ملقحة البذور. لأن الأنثى تموت عادة من الإرهاق إذا لم تجد عشاً مناسباً لبيضها داخل الثمرة. فإن وجدت، تفقس البيوض كلها داخل الثمرة وتولد الذكور كلها من دون أجنحة. وتنحصر وظيفتها الوحيدة الوجيزة في الجنس. فهي تنهض وتلقح الإناث، ثم تساعدها على الخروج من الثمرة، ثم تموت. تطير الإناث حاملة ما يكفي من النطف من مكان التلاقح لتلقيح البيض كله. فهل تستطيب مذاق التين إذا علمت أن كل حبة هي في الواقع قبر صغير لذكر دبور عديم الأجنحة؟ أو ربما تأتي شهوانية التين إذا جاز التعبير من نكهة معينة يكتسبها بعد حياة قصيرة حلوة.



اعتادت النساء في عائلتي صنع المخللات والفواكه المحفوظة. أشعر بالانجذاب إلى الإبريق الساخن، وعصير توت العليق الذي ينسكب على

الطاولـــة، والـــزبديّات المليئة بعصارة الكمثرى الحلوة المنكهة بأكباش القـــرنفل، قـــبل صـــبها بمحلـــول قابض، والخيار بحجم الأصابع. في كاليفورنـــيا، بكـــيت على أغطية المرطبانات حين فشلت في إغلاقها بإحكـــام، وعلـــى المربيات التي أخطأت في تحضيرها، وعلى قِدر من الجوافة تكفي لملء عشرين مرطبان من الهلام الرمادي بدلاً من السائل الـــياقوتي المصفر الذي توقعته. لم أرث عن والدتي جينة ترتيب صفوف من المرطبانات القرمزية والزمردية من مربيات الفواكه والمخللات (التي تدعى هنا "sottaceto": منقوع الخل). وحين أنظر إلى الجهد المبذول بعد الظهر، فلا أستطيع التفكير إلا في "التسمم من المواد المحفوظة".

المالـــك الضائع منذ عهد بعيد للمنـــزل، وأجزم أنه امرأة زرعت أشـــجار الفاكهة حيث تتدلى أغصانها الوارفة على الممشى المعشوشب، وثبّـــتت رفاً تحت الدرج مخصصاً للمربيات المحفوظة، ولا شك في أنها كانـــت تفتح مرطبان مربى الخوخ المبهر في صبيحات أيام يناير. هنا، كمـــا أعتقد، سأصبح ضليعة بالفن الذي نقلته أمي إليّ بالسهولة التي ورثـــتني ذوقهـــا في ما يتعلق بالخزف المزخرف يدويًّا والأحذية باهظة الثمن.

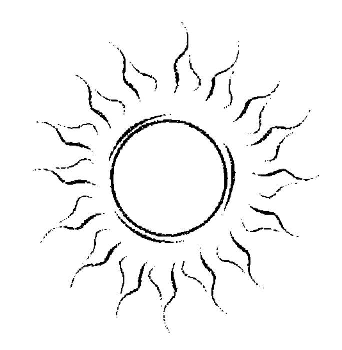
اشتريت من سوق السبت صندوقاً من الدراق الناضج، وحملته من الـــتل إلى السيارة. شكل الدراق جميل إلى حدّ أنني أريد تكويمه في سلة لأتمـــتع بسحر ألوانه. في أحد كتب الطبخ التي في حوزتي هنا، وجدت وصفة لتحضير مربى الدراق من ابتكار إليزابيث ديفيد. الطريقة في غاية البساطة: يقسم الدراق نصفين ويغلى مع بعض السكر والماء، ثم يبرد، ويغلـــى مـــرة أخرى في اليوم اللاحق، إلى أن يصبح متماسكاً ويمكن ســـكبه في صـــحن الفنجان. تلاحظ إليزابيث أنه: "يمكن بهذه الطريقة صـــنع مـــربى غالي الثمن قليلاً لكنه شهي ولذيذ. ولسوء الحظ، تظهر

طبقة سطحية من الفطريات بعد مدة قصيرة، لكنها لا تؤثر في بقية المربى، حيث استطعت الاحتفاظ به مدة تتجاوز السنة، حتى في منزل رطب". أقلقتني هذه الملاحظة عن طبقة الفطريات. و لم تشر بوضوح إلى تعقيم المرطبان و لم تذكر شيئاً عن سماع الهسيس تحت الغطاء الذي سمعته من مرطبان مخلل الطماطم الخضراء الذي كانت تصنعه أمي. أتذكر أن أمي كانت تنقر على الغطاء للتأكد من إحكامه. يبدو كأن إليزابيث ديفيد قد صبت المربى داخل المرطبان ونسيته، فاضطرت إلى نزع طبقة الفطريات في كل مرة تريد أن تمده على الخبز المحمص. ومع ذلك تقول إنه "غالي الثمن قليلاً لكنه شهي ولذيذ". أنا أصدق ما تقوله إليزابيث، ولذلك قررت صنع ثلاثة كيلوغرامات من الدراق والتمتع بأكل الباقي. وسنستهلك المربى هذا الصيف قبل أن تظهر طبقة الفطريات الكريهة بسبب رطوبة المنزل. وسأقدم بعضاً منه إلى الأصدقاء الجدد، الذين سيتساءلون لماذا لا أطلي مصاريع النوافذ بدلاً من صنع المربى.

وضعت الدراق في ماء يغلي للحظة، وراقبت تكثف لونه الوردي، ثم أخرجته بالملعقة ونزعت القشرة بكل سهولة. طريقة التحضير هذه بسيطة، ولا تحتاج حتى إلى بضع قطرات من عصير الليمون، أو بشر جوزة الطيب، أو كبش من القرنفل. أتذكر أن والدتي كانت تضيف لب بذرة الدراق، المنكه بطعم اللوز. وسرعان ما تملأ المطبخ رائحة الحلاوة. في اليوم اللاحق، أضع المرطبانات في ماء مغلي بينما يُغلى الدراق مرة أخرى، ثم أضع المربى فيها بواسطة ملعقة. لدي خمسة مرطبانات بديعة من مربى الدراق، لكن لم أبالغ في تحليته.

يخبز الفرن في كورتونا (على الحطب) خبزاً بقشرة خارجية، يمكن تقطيعه إلى شرائح مثالية. وقت الفطور هو وقتي المفضل لأن الصباح

منعش ولا يلمّح للحر القادم. أنهض باكراً وأتناول شرائح الخبز والقهوة على المصطبة مدة ساعة، وكتابـــي في حضني، في حين تلوح صفوف أشـــجار الـــسرو بلونها الأخضر الأدكن على خلفية السماء الصافية، وتتـــثنى علـــى التلال جلالي الزيتون التي لم تتغير منذ صوّرتها العصور الوسطى. في بعض الأحيان، يمتلئ الوادي الذي نشرف عليه بالضباب. أستطيع رؤية التين الأخضر الفجّ على الشجرتين والدراق على الشجرة القريبة. سيكون المحصول وفيراً. أنسى كتابـــي. مربى الكمثرى، خليط الـــبهار والخل والكمثرى، مثلجات الكمثرى، التين الأخضر (ألا تزال الـــدبابير داخل التين الأخضر؟)، مع اللحم، فطيرة التين، التين وكعكة البندق. الصيف الذي أمضيه هنا يدوم مئة سنة.



"أزيز" الشمس

يــبدو المنــزل، الذي لا يبعد عن البلدة سوى كيلومترين اثنين، وكأنه في عمق الأرياف النائية. لا نرى حولنا أي جيران، مع أننا نسمع أحــياناً الرجل الساكن في بيت بعيد على التل ينادي كلبه: "تعالَ إلى هــنا!". الــشمس اللاهبة تسفع الأرض بشُواظها. في بعض الأوقات أعــتقد أن الــشمس تلطم المنــزل مثل مزولة ضخمة. عند الخامسة والنــصف صــباحاً، تختــرق أشعتها باب الباحة العلوية، فتدفعنا إلى النهوض من السرير لنستمتع بالصبح وهو يتنفس. عند التاسعة، يسقط شــعاع قوي منها على مكتبــي عبر النافذة الجانبية، نافذتي المفضلة في المنــزل بسبب المشهد المؤطر الذي تلوح منه أشجار السرو، والمزارع في الــوادي، وجــبال أبنايــــز. أود أن أرسم لوحة بالألوان المائية للمــشهد، لكــنّ ألــواني مروعة ولا تناسب إلا رفّ الخزانة. بحلول العاشــرة، تقابــل الشمس في عليائها واجهة المنــزل الأمامية، وتبقى هناك حتى الرابعة، حين يشير ظل يعبر المرجة إلى أن الشمس تتجه إلى الجانــب الآخــر مــن الجبل. نذهب إلى البلدة سيراً على الأقدام عند

الأصيل، ونشاهد منظر الغروب الجليل الطويل فوق فال دي تشيانا، ونبقى هناك إلى أن تغيب، مخلفة وراءها ما يكفي من الشفق لإنارة الطريق إلى المنزل، وعند التاسعة والنصف مساءً تصطبغ السماء بلون أزرق داكن ثم يرخي الليل سدوله.

في الليالي التي يغيب قمرها، تنتشر عتمة حالكة السواد. عاد إد إلى مينيسوتا لحضور ذكرى زواج والديه الخمسين. أحياناً يصفق مصراع نافذة، وإلا يسود صمت مطبق إلى حدّ اعتقادي بأنني أستطيع سماع جريان الدم في عروقي. أتوقع البقاء يقظى، متخيلة رجلاً مدمناً يقتحم المنزل حاملاً مدفعاً رشاشاً ويصعد الدرج في العتمة. لكن بدلاً من ذلك، أنشر على السرير العريض بملاءاته المطرزة بالزهور، كتبي، وبطاقاتي، وأوراقي حولي، وأنهمك في عمل نادراً ما قمت به: كتابة الرسائل إلى الأصدقاء. أنشغل أيضاً بعادة تعود إلى أيام المدرسة الثانوية: آكل طبقاً من الكعك الصغير بالشوكولاته مع كوب من الكولا وأنا أنسخ فقرات وأشعاراً أحب إضافتها إلى دفتر ملحوظاتي. لو أن قطتي السوداء، سيستر، هنا! فهي رفيقة مناسبة تُذهِب الشعور بالوحدة. الجو حار هنا ولا يسمح لها بالنوم عند قدمي، كما تحب أن تفعل؛ عليها أن تبقى على الوسادة. أنام مثل طفل رضيع وفي الصباح أتناول القهوة في الباحة العلوية، وأذهب إلى البلدة لشراء موادّ البقالة التي أحتاج إليها، ثم أعمل في الأرض، وأعود لأشرب، والساعة لم تتجاوز العاشرة. الساعات تمضي دونما حاجة إلى الكلام.

بعد بضعة أيام، تتخذ حياتي إيقاعها الخاص. أستيقظ وأقرأ مدة ساعة عند الثالثة بعد منتصف الليل؛ أتناول وجبة خفيفة من الطماطم الناضجة التي تؤكل مثل التفاح، وعند الحادية عشرة أيضاً، وعند الثالثة بدلاً من الغداء. أنهض عند السادسة، لكن في وقت القيلولة، هجير

النهار، أكون على استعداد لأتمدد ساعتين على السرير. يبدو أن الهجوع أثقل من النوم، ومع همهمة المروحة الصغيرة، أهجع ولا أنام. أخيراً، أصبح لدي وقت لأخرجَ غطاء السرير في الليل وأتمدد على ظهري وبيدي مصباح وخريطة للنجوم. ولأن الدب الأكبر ثابت فوق المنزل، أتمكن من تحديد موقع بولكس في كوكبة الجوزاء، وبروسيون الوهاج في كوكبة الكلب الأصغر. نسيت النجوم، وها هي هناك، مفعمة بالحياة، تنبض وتتلألأ، وتهوي.

صعدت امرأة فرنسية وزوجها الإنكليزي المدخل، وقالا إنهما من الجيران. سمعا أن أميركيين ابتاعا المكان ودفعهما الفضول لمقابلة هذين المجنونين اللذين سيتحملان محنة الترميم والتجديد. دعاني الاثنان إلى الغداء في اليوم اللاحق. ونظراً إلى أنهما كاتبان ويرممان منزل مزرعتهما الصغير، جمعتنا على الفور صحبة ورفقة. هل يثبتان الدرج هنا أم هناك، ما الذي يفعلانه بهذه الغرفة الصغيرة، هل تكون غرفة النوم التي حلت مكان الإصطبل معتمة؟ البلدية لن تسمح بتكبير حجم النوافذ، حتى في البيوت التي لا تصلها نسمة هواء؛ إذ يجب أن يبقى البناء الخارجي على حاله في الأملاك التاريخية. في الليلة اللاحقة تلقيت دعوة منهما إلى العشاء، وقدماني إلى اثنين آخرين من الكتّاب الأجانب، فرنسي وأميركية من أصول آسيوية. وبحلول الوقت الذي عاد فيه إد دعينا إلى منزل هذين الكاتبين.

وضعت المائدة تحت شجرة غريفون وارفة. واصطفت عليها أطباق السلطة الباردة، والشراب، والفواكه، فضلاً على قدر من السوفليه بالجبن على الموقد يخرج منها البخار. الحر يتلألأ حول أشجار الزيتون البعيدة، لكننا نشعر بالبرودة على البلاط الحجري للباحة العلوية. قدمنا المضيف إلى الضيوف الآخرين: روائيين، وصحفيين،

ومترجمين، وكتّاب... كلهم من المغتربين القدامى الذي أقاموا في هذه التلال ورمموا أملاكهم وجددوها. فتنتني فكرة الإقامة الكاملة في بلد آخر. وتساءلت بفضول كيف تحولت رحلة إلى إيطاليا أو مهمة فيها إلى إقامة مدى الحياة لكل منهم، وسألت فينيلا، الصحافية العالمية التي تجلس إلى يميني، عن ذلك. "لا يمكنك تخيل كيف كانت روما في الخمسينيات. أخّاذة. ببساطة، عشقتها - مثلما تعشقين شخصاً - وخططت للعثور على طريقة للبقاء هنا. لم يكن الأمر سهلاً. حصلت على عمل - بدوام حرّ - في وكالة رويترز. انظري إلى الأفلام القديمة وستجدين أن السيارات قليلة إن لم تكن نادرة. لكن الحال تغيرت بعد الحرب. دمرت إيطاليا، سوى الحياة فيها! كانت الأسعار رخيصة إلى حدٍّ لا يصدق أيضاً. وبالطبع لم يكن لدينا ما يكفي من المال، لكننا عشنا في شقق فخمة في ساحات كبرى مقابل مبالغ زهيدة. في كل مرة ذهبت فيها إلى أميركا لم أتحمل انتظار العودة إلى هنا. لم يكن رفضاً؛ أو ربما كان كذلك. على أي حال، لم أرغب قط في العيش في مكان آخر".

أقول: "يملأنا الإحساس نفسه"، ثم أدرك أن ذلك لا يمثل الحقيقة. استسلمت كلية لروعة هذا المكان، لكنني أعلم أن سبب الجاذبية يتمثل جزئياً بالتوازن الذي يعيده إلى حياتي في أميركا. ولن أترك وطني حتى لو استطعت. أحاول تعديل ما قلته. "وظيفتي في الوطن صعبة لكنني أحبها فعلاً، وتجذبني حقاً. وسان فرانسيسكو ليست الوطن والجذور فقط بل مكان جميل يسعد الحظ من يعيش فيه، على الرغم من الزلازل وغيرها. إن تمضية وقت هنا يتيح لي النجاة من الجنون والعنف والجوانب السوريالية الصارخة لأميركا، والبرنامج اليومي المتخم بالواجبات والمهامّ. بعد ثلاثة أسابيع من الوصول، أدرك أنني خذلت

عنصر حماية يتواجد في داخلي بالفطرة، وأنا أعيش في مدينة أميركية، ولا أعرف أنه متواجد". تنظر إليّ بتعاطف. عند هذه النقطة، يصعب على الآخرين فهم العنف في أميركا. أتابع: "حرفياً، ينخفض معدل نبضات قلبي. وحتى في هذه الحالة، أستشعر أنني قادرة على تنمية تفكيري هناك؛ إنها ثقافتي، وحدودي، والماضي الذي عشته". لست متيقنة من أنني عبرت عن فكرتي بطريقة مقنعة.

"يراود ابنتي، إيساتو، الشعور نفسه. لم تأتِ في الوقت المناسب لتعرفي روما آنذاك. إنها مرعبة الآن. لكنها لم تكن تقاوم في ذلك الوقت". أدرك فجأة أنهم يعيشون في منفى مزدوج، من الولايات المتحدة وروما.

ينضم إلينا ماكس. كان عليه الذهاب إلى روما في الأسبوع السابق، لكن الازدحام المروري أعاقه، ثم أوقفه الغجر، كأنه سائح، حيث دفعوا صندوقاً في وجهه لتشتيت انتباهه قبل نشله. "قبل زمن بعيد، تعلمت كيف أنظر إليهم بعين تصيبهم بالشر والأذى. فتفرقوا"، مثلما يقول لي ولإد. يتفقون كلهم على أن إيطاليا تغيرت و لم تعد كما كانت. وماذا في ذلك؟ طوال مدة شبابي كنت أسمع كيف كان وادي السيليكون بساتين ومزارع، وكم كانت الحياة نبيلة ولطيفة في أتلانتا، وكم كان أصحاب دور النشر مهذبين ونبلاء، وكيف كان سعر المنزل يعادل سعر السيارة الآن. هذا كله صحيح، لكن ماذا بيدنا سوى أن نعيش حياتنا الآن؟ أصدقائي الذين اشتروا مؤخراً بيتاً في روما غاضبون على المدينة. نحن نحبها، ربما هيأتنا الإقامة في باي بريدج والتأقلم مع زحمة السير وأسعار سان فرانسيسكو للقبول بأي بديل.

إحدى المدعوات كاتبة أعجبت بها منذ أمد بعيد. انتقلت إلى هنا قبل قرابة عشرين عاماً، بعد العيش سنوات طويلة في جنوب إيطاليا في

حقبة ما بعد الحرب، ثم في روما. عرفت أنها تعيش هنا، بل حصلت على رقم هاتفها من صديقة مشتركة في جورجيا، حيث تمضي الآن فترة زمنية من كل سنة. صعب عليّ دوماً إجراء اتصالات هاتفية باردة، وأشعر بنوع من الرهبة من امرأة كتبت، بأسلوب نثري رشيق وبعيد عن التكلف، عن حياة النساء الحالكة، والصاخبة، والمعقدة في بازيليكاتا (لوكينيا).

تجلس إليزابيث على الجهة المقابلة من المائدة، وأراها تغطي كأسها براحتها حين يصب ماكس الشراب. "هل تعلمين أنني لا أشرب مع الغداء؟". آه، التقشف. ترتدي قميصاً قطنياً أزرق، وتطوّق عنقها بميدالية مبهمة دينية المظهر. هي ذات عينين زرقاوين، وبشرة بيضاء، وصوت أعتقد أن فيه مسحة من لهجتي.

أنحني على المائدة وأغامر بالقول: "هل هذه لمسة من لهجة الجنوب؟".

ترد غاضبة: "لا أبداً كما آمل". هل أرى شبح ابتسامة؟ وتلتفت بسرعة إلى المترجم المشهور الجالس بجانبها. ثمّ أثبت بصري على طبق السلطة.

بحلول الوقت الذي يقدم فيه ريتشارد مثلجات الليمون الإيطالية المحضرة مع الجبنة، يثمل المجتمعون قليلاً. وتقف زجاجات فارغة عدة على طرف المائدة. تُحاصر أشعة الشمس اللاهبة الآن بين أغصان شجرة كستناء. نحاول أنا وإد المشاركة، لكن هذه مجموعة مرحة من الأصدقاء القدامى الذين يتقاسمون سنوات من التجارب المشتركة. تتحدث فينيلا عن رحلاتها البحثية إلى بلغاريا وروسيا؛ ويروي زوجها، بيتر، قصة عن إحضار ببغاء رمادي في جيب معطفه في رحلة العودة من مهمة كُلّف بها في إفريقيا. أما سينثيا فتتحدث عن نزاع

عائلي على مفكرات أمها المشهورة. بينما يضحكنا ماكس على حظه الذي لا يصدق حين جلس إلى جانب منتج أفلام في رحلة إلى نيويورك، فغاص في وصف لسيناريو لديه، ثم أرسله إليه في نهاية المطاف. والآن سيأتي المنتج لزيارته بعد أن اشترى الحقوق. تبدو إليزابيث ذاهلة.

مع تفرق المجموعة، تقول: "كان من المفترض أن تتصلي بي. حاولت الحصول على رقم هاتفك، لكنني فشلت. أبلغتني إربي، صديقة شقيقتي، أنك اشتريت بيتاً هنا. في الحقيقة، قابلت شقيقتك في حفل عشاء في جورجيا". أقدم الأعذار عن الفوضى والارتباك في المنزل، ثم أدعوها بتهور إلى العشاء يوم الأحد. أقول بتهور لأننا لا نملك أثاثاً، ولا أطباقاً، ولا غطاء للمائدة؛ مجرد مطبخ بدائي مع بعض القدور والصحون.

❂

ابتعت من السوق غطاءً للطاولة المخلّعة المتروكة في البيت، ووضعت باقة من الأزهار البرية في زهرية، وخطّطت بعناية للعشاء، لكنني أبقيته بسيطاً: رافيولي مع الناعمة والزبدة، ودجاج محمر (سوتيه)، مع شرائح لحم مقدد ومدخن على الطريقة الإيطالية، إضافة إلى الخضار والفواكه الطازجة. وعندما وصلت إليزابيث، نقل إد الطاولة إلى السطيحة. وقع سطح الطاولة وإحدى القوائم؛ إما كارثة أو لإذابة الجليد مع الضيفة. ساعدتنا إليزابيث على تجميع أجزائها، ودقّ إد بضعة مسامير، فبدت مع الغطاء والترتيب جملية المنظر. قمنا بجولة في المنزل الخاوي، وبدأنا بالحديث عن أنابيب الصرف الصحي، والآبار، والمداخن، والطلاء الكلسي. رممت بصورة كلية بيتاً

للنبلاء، كاسا كولونيكا، حين انتقلت إلى هنا. ومع تهدم جدار في اليوم الأول، وجدت أنثى حيوان مقزّز غاضبة تركها الفلاحون. سرعان ما تبين لنا أنها تعرف كل شيء عن إيطاليا. وبدأنا، أنا وإد، طرح ما سيصبح عشرة آلاف سؤال. أين تختبرين الماء؟ ما هو طول الميل الروماني؟ من هو أفضل لحام؟ هل يمكنك شراء قرميد قديم للسقف؟ هل من الأفضل التقدم بطلب للإقامة؟ ظلت مراقبة واسعة الإطلاع على شؤون إيطاليا منذ عام 1954، وتعرف قدراً مدهشاً من المعلومات عن التاريخ، واللغة، والسياسة، فضلاً عن أرقام هواتف السباكين المهرة، وأسماء النساء اللواتي يحضّرن أشهى أطباق النيوكي (كرات من العجين أو البطاطا المطهية) في شمال روما. تناولنا العشاء في ضوء القمر، وكلنا أمل بألا تنهار الطاولة. أصبح لدينا صديقة فجأة.

في كل صباح، تذهب إليزابيث إلى البلدة، وتشتري صحيفة، وتتناول قهوتها في المقهى نفسه. أنهض باكراً أنا أيضاً إذ إنني أحب رؤية البلدة وهي تستيقظ. أتمشى مع كتاب الأفعال الإيطالية، وأحفظ عن ظهر قلب تصريفها. في بعض الأحيان، أحمل معي ديوان شعر، لأن المشي يناسب الشعر. أستطيع قراءة بضعة أبيات، فأستمتع بها أو أحللها، ثم أقرأ مزيداً منها، وأحياناً أكتفي بتكرار بضع كلمات من القصيدة؛ تبدو هذه النزهة التأملية وكأنها تحرر الكلمات من أسرها. ربما يناسب إيقاع خطواتي إيقاع التفعيلة التي اختارها الشاعر. يجد إد هذا غريباً وشاذاً، ويعتقد أنني سأشتهر باسم الأميركية غريبة الأطوار، ولذلك حين أصل إلى بوابة البلدة، أعيد كتابي إلى الحقيبة وأنشغل بمشاهدة ماريا ريتا ترتب الخضراوات، وصاحب الدكان يكنس الشارع بالمكنسة المصنوعة من كتلة متشابكة من الأغصان، والحلاق

يشعل سيجارته الأولى، ويميل إلى الخلف في كرسيه وقطه نائم في حضنه. كثيراً ما أصادف إليزابيث. نبدأ، من دون تخطيط، اللقاء مرة أو مرتين صباحاً في الأسبوع.



بدأنا، أنا وإد، أيضاً نشعر بالارتياح في البلدة. نحن نحاول شراء كل شيء من المتاجر المحلية: من خرداوات، ومحولات كهربائية، وسائل تنظيف العدسات اللاصقة، إلى شموع طاردة للبعوض، وأفلام. لم نحصر تسوقنا في السوبرماركت التي تبيع بأسعار أرخص في كاموكيا (كاموتشيا)؛ بل نشتري من المخبز، ومتجر الخضار والفواكه، واللحام، ونحمل كل شيء في أكياس التسوق القماشية الزرقاء. تبدأ ماريا ريتا ببيعنا الخس الطازج والفواكه المختارة التي تجلبها من غرفة المتجر الخلفية. تقول لنا إذا ارتفعت قيمة الفواتير: "يمكنكما الدفع غداً". في مكتب البريد، تلصق الموظفة على رسائلنا طوابع عدة ثم تختمها بشكل إفرادي باليد، بطريقة متشفية تؤكد استحالة استخدامها مرة أخرى. "بون جورنو سنيوري!"، ("صباح الخير يا سادة!"). في متجر البقالة الصغير المزدحم، عددت سبعة وثلاثين نوعاً من العجائن الجافة، وعلى طاولة البيع هنالك قدر من النيوكي الطازج، والبيكي، وعجينة سميكة مقسمة إلى شرائح طويلة مضفورة، وعجينة مسطحة رفيعة، ونوعان من الرافيولي. نعرف الآن نوع الخبز الذي نريده، ونعلم أننا نرغب في جبنة الموزاريللا المصنوعة من حليب الجاموسة (البوفالو)، لا النوع العادي المصنوع من حليب البقر.

اشترينا سريراً آخر استعداداً لزيارة ابنتي. ليس هناك قاعدة من النوابض للفراش؛ فللسرير المعدني قاعدة من الخشب يوضع عليها

الفراش. تذكرت كيف انهار سريري مع الفراش عندما كنت أقفز عليه في طفولتي. لكن السرير هنا متين ومريح. ثمة فتاة كحلاء سوداء الشعر تبيع الملاءات القديمة في سوق السبت. وجدت لآشلي ملاءة سرير سميكة لها حواف من الكروشيه (محاكة بإبرة معقوفة) وأكياس وسائد كبيرة مربعة من قماش مخرّم ومطرّز. من المؤكد أن هذه كلها كانت جزءاً من "جهاز" رافق عروساً إلى بيت زوجها. وكانت في حالة جيدة وجديدة إلى حدّ أنني تساءلت إن كانت قد أخرجتها من الصندوق. لكنّ عليها آثاراً من الغبار على طول خطوط الطيات، ولذلك نقعتها برغوة الصابون في حوض الاستحمام، ثم علقتها لتجفّ تحت شمس الظهيرة؛ المبيض الطبيعي الفعال.

قررت إليزابيث أن تبيع منزلها وتستأجر جناح كاهنها القديم المتصل بدار عبادة من القرن الثالث عشر تدعى سانتا ماريا ديل بانو. ومع أنها لن تنتقل قبل الشتاء، إلا أنها بدأت بفرز ممتلكاتها. وربما بسبب ذكرى ذلك العشاء الأول، فأهدتنا طاولة حديدية وأربعة كراسٍ. قبل سنوات، حين عملت في برنامج تلفزيوني عن مورافيا، طلب مكاناً يرتاح فيه بين الأشجار والأماليد، فابتاعت الطاولة والكراسي آنذاك. طليت "طاولة مورافيا" بدهان جديد أخضر اللون يشابه ذلك الذي تراه على مقاعد حدائق باريس. تلقينا أيضاً عدداً من خزائن الكتب وزوجاً من أكياس التسوق المليئة بالكتب. لا تزال غرفنا الخاوية حتى الآن صالحة لتعبُّد النساك الذين عاشوا في هذا الجبل في القرن الثالث عشر: فيها سريران، وكتب، وخزانتان، وبضعة كراسٍ، وطاولة بدائية. إضافة إلى سلال خشبية كبيرة نضع فيها ثيابنا.

في ثالث يوم أحد من كل شهر، يقام سوق للتحف الأثرية في ساحة بلدة قريبة تدعى كاستيليوني ديل لاغو. وجدنا هناك صورة

فوتوغـــرافية كبيرة لمجموعة من الخبازين وحاملَين من خشب الكستناء لتعلـــيق الثـــياب. في معظم الأحيان كنا نتجول مذهولين من الأسعار الجنونـــية للأثاث. في طريق العودة إلى البيت، نشهد حادثة اصطدام. يحاول سائق سيارة فيات صغيرة الانعطاف فيصطدم بسيارة آلفا روميو جديـــدة. لا تزال عجلة سيارة الفيات المقلوبة رأساً على عقب تدور، ويعمـــل المـــارة على إخراج الركّاب. تزعق سيارة الإسعاف. أبواب ســـيارة الآلفـــا روميو مفتوحة ولا يبدو أحد في المقعد الأمامي. حين اقتـــربنا، رأيـــت شاباً ميتاً (لا يتجاوز عمره الثامنة عشرة) في المقعد الخلفي. لا يزال حزامه مربوطاً لكنه ميت على ما يبدو. توقفت حركة المـــرور، ونحن على بعد قدمين منه وشاهدنا عينيه الزرقاوين المفتوحتين والدم يسيل من فمه. قاد إد السيارة بحرص شديد إلى المنـــزل. في اليوم اللاحـــق، حـــين عـــدنا إلى البلدة لنسبح في البحيرة، سألنا النادل في المـــشرب عن الشاب الذي قُتِل في الحادث وإن كان من المنطقة. "لا، لا، إنه من تيرونتولا". تيرونتولا بلدة لا تبعد أكثر من خمسة أميال.



توقعنا صدور الرخصة قريباً. في هذه الأثناء، تمثل المشروع الرئيس الـــذي نأمـــل تنفيذه قبل العودة إلى الوطن في نهاية أغسطس بتنظيف العوارض والدعامات الخشبية بالرمل. لكل غرفة عارضتان كبيرتان أو ثـــلاث، إضافة إلى خمس وعشرين أو ثلاثين عارضة صغيرة؛ إنه عمل صعب ويتطلب وقتاً.

العطلـــة الرسمية في الخامس عشر من أغسطس ليست مجرد عطلة، بل إشارة لوقف العمل في أنحاء إيطاليا كافة قبل وبعد ذلك اليوم. قللنا مـــن أهمـــية التأثير الإجمالي لهذه العطلة. وحين بدأنا البحث عن عامل

يـــنظف العـــوارض بالرمل، بعد الانتهاء من بناء الجدار، لم نجد سوى واحـــد قـــبل ببدء العمل في أغسطس. سيصل في أول الشهر، وينجز المهمـــة في غضون ثلاثة أيام. في اليوم الثاني، بدأنا الاتصال به وداومنا علـــى الاتـــصال ومـــا زلـــنا نحاول، ردت امرأة عجوز على ما يبدو وصـــرخت بأعلـــى صوتها إنه في إجازة، ولا بدّ من أنه يتنـــزه على شـــاطئ مفروش بالرمل بدلاً من تنظيف عوارضنا الدبقة بالرمل. نحن ننتظر، أملاً بأن يأتي.

مـــع أنـــنا لا نـــستطيع طلاء المنـــزل قبل تمديد أنابيب التدفئة المركـــزية، بـــدأنا بكشط الجدران وإعدادها للدهان. في أيام السبت، والأيـــام الأخـــرى التي لا يعمل فيها البولنديون الثلاثة في مكان آخر، يأتون لمساعدتنا. الطلاء الكلسي يلتصق بملابسنا حين نلامسه. وعندما ينظفون الجدران بخرق رطبة وقطع من الإسفنج، يكشفون عن طبقات قديمـــة من الطلاء، معظمها بلون أزرق صارخ؛ لم يكن بمقدور رسامي عصر النهضة الحصول على هذا اللون النادر إلا من الحجر اللازوردي الـــذي يجلـــبونه من مقالع أفغانستان الحالية. رأينا ظلاً باهتاً من نبات شـــوك الجمال مُحِيَت آثاره تقريباً. طليت غرفة نوم العمال الزراعيين بخطوط زرقاء وبيضاء عرضها قدم. في حين طليت غرفتا النوم العلويتان بالأصـــفر، مـــثل اللون الذي فضله رسامو عصر النهضة، المركّب من الـــزجاج الأصفر المصهور، والرصاص الأحمر، والرمل من ضفاف نهر أرنو(*).

سمعت من الطابق الثالث كريستوفورو ينادي إد، ثم يناديني. يبدو أن الأمر عاجل ومثير. بدأ يتحدث هو وريكاردو على الفور بالبولندية،

(*) النهـــر الرئيس في منطقة توسكانا. ينبع من جبال أبنايـنز ويتدفق عبر فلورنسا وبيزا (250 كم)؛ المترجم.

ويشيران إلى منتصف جدار غرفة الطعام. رأينا قوساً، ثم مسح حوله بقطعة قماش رطبة فيلوح لون أزرق باهت، ثم بيت مزرعة، ولمسات خضراء من شجرة على ما يبدو. كشف الاثنان عن لوحة من الجص! حينها، حضّرنا دلاء وقطعاً من الإسفنج وبدأنا تنظيف الجدار برفق. كلما مسحنا الجدار ظهر المزيد: رجلان أمام شاطئ، ماء، تلال بعيدة. استُخدِم اللون الأزرق الذي طُلِيت به الجدران ذاته لرسم البحيرة، ولون أزرق باهت للسماء، ولون مرجاني للغيوم. ألوان البيوت العسلية واحدة حولنا. فهي تتألق وتنبض بالحياة حين يبللها المطر وتشحب حين تجف. ثمة سلك كهربائي مدفون في الجدار، يفسد منظراً كلاسيكياً مزيفاً للآثار في لوحة فوق الباب. بقينا ننظّف الجدران طوال مدة بعد الظهر. الماء يسيل من أذرعنا، وينسكب على الأرض. الألم يخز ذراعي. يستمر مشهد البحيرة على الجدار المجاور، ويبدو مألوفاً ويشابه بصورة مبهمة القرى والمناظر الطبيعية المحيطة ببحيرة تراسيمينو. لا يماثل الأسلوب الساذج لوحات الرسام غيوتو(**) الذي أعيد اكتشافه حديثاً، لكنه أخاذ. بعضهم لم يعتقدوا بذلك، فطلى اللوحة بالكلس. من حسن الحظ أنه لم يستخدم طلاء آخر يفسدها. ستظل اللوحة الرقيقة تحيط بنا كلما تناولنا عشاءنا في الغرفة.



قد لا تكفي مئة عام من العمل لترميم هذا المنزل وإصلاح الأرض المحيطة به. نظّفت نوافذ الطابقين العلويين بالخل، فتألقت

(**) (1267-1337): أهم رسامي إيطاليا في القرن الرابع عشر. تشير لوحاته إلى اهتمام رائد بالاتجاه الطبيعي الذي يعد معلماً بارزاً من معالم الفن الغربي؛ المترجم.

الحوافّ المزخرفة للتلال الخضراء على طول أفق السماء. لمحت إد يحمل آلـــة طويلة لقلع الأحجار؛ كان يرتدي سروالاً قصيراً أحمر اللون باهراً مـــثل العلم، وينتعل حذاء أسود ليقي قدميه من الأشواك، ويضع نظارة ليحمـــي عينيه من الشظايا المتطايرة. ربما يبدو كبشارة متأخرة، لكنه مجـــرد واحـــد آخر من نسل لا نهاية له من البشر الفانين الذين عملوا للحفاظ على هذه المزرعة ومنع انـــزلاقها إلى وضعها السابق: جزء من ســـفح تـــل ينحدر انحداراً حاداً، ربما قبل الإتروريين بعهد بعيد، حين كانت توسكانا غابة كثيفة.

يغطـــي صـــوت آلـــة جزّ العشب البغيض على صوت حصانين أبيـــضين يعـــبران الطـــريق، وتغريد سرب متعدد الثقافات من الطيور يـــستيقظ كل صباح. لكن يجب اقتلاع الأعشاب الجافة خوفاً من أن يـــشبّ حـــريق، ولـــذلك يعمل تحت أشعة الشمس اللاهبة من دون قمـــيص. في كـــل يـــوم يزداد لونه اسمراراً. تعلمنا التعامل مع جاذبية المـــنحدر، فالينابـــيع السريعة تحمل معها الطين والحجارة من الجدران الحجرية، ويجب حفر قنوات قوية لها تصمد أمام انجراف التربة. ينحني ويجمع أغصان الزيتون الجافة ليشعلها في الليالي الباردة. كم من الجهد العضلي يتطلبه هذا المكان. حطب الزيتون جيد للتدفئة؛ ثم يعاد رماده إلى الأشـــجار لتخصيبها. شجرة الزيتون مباركة كلها. يرتخي الزجاج القـــديم في بعـــض الأماكن ويتقعر - من الغريب أن الزجاج الصلب يحـــتفظ بقـــدر من السيولة البطيئة - فيشوه وضوح المنظر خلفه. في العـــادة، حـــين ألمع الفضيات، وأكوي، وأكنس المنـــزل، أشعر بأنني "أضـــيّع وقـــتي سدًى". إذ يجب أن أقوم بواجبات أكثر أهمية: ككتابة المذكرات، وتحضير الدروس، والكتابة. فعملي في الجامعة يستهلك وقتي كلـــه. ولذلك تصبح أعمال المنـــزل عبئاً مزعجاً. و"تعلم" النباتات في

بيتي أن هناك وليمة أو مجاعة. لماذا أهمهم وأنا أغسل النوافذ؟ وهو عمل يحتل لائحة الأعباء المنزلية العشرة الأكثر تخويفاً وترهيباً؟ الآن، أنا أخطط لحديقة واسعة الأرجاء. اللائحة تضم الخياطة! لا بدّ من ستارة قماشية تغطي باب الحمام الزجاجي على الأقل. سأعرف هذا المنزل، بكل قرميدة وبلاطة وقفل فيه، كما أعرف جسدي بكل تفاصيله وأعضائه.

الترميم؛ أحب الكلمة؛ ترميم البيت، والأرض، وربما أنفسنا. المفهوم يشير إلى الاستعادة والإعادة، لكن إلى أي وضع؟ حياتنا متخمة. لكن حماستنا لهذا العمل كله هي ما تدهشني. حينما نبدأ العمل في مشروع، هل صحيح أن معانيه وأهدافه لا تظهر كلها؟ أم أن الإثارة والثقة ترفضان الأسئلة؟ هل للعجلة الضخمة مكان على أكتافنا، ونحن ندفعها إلى الدوران؟ لكنني أعلم أن هناك جذراً أساسياً بقوة ذلك الجذر الضخم الملتف على الحجر.

أتذكر حلمي بكتاب باشلار **شعرية المكان**، وهو ليس معي هنا، لكنني نسخت بضع جمل منه في دفتر ملحوظاتي. كتب عن المنزل بوصفه "أداة تحليلية" للنفس البشرية. فعبر تذكر الغرف في البيوت التي سكناها، نتعلم التساكن - كلمة جميلة - مع أنفسنا. شعرت بقربي من هذا المعنى الدلالي للمنزل. كتب أيضاً عن "أزيز" الشمس الغريب حين تخترق أشعتها الغرفة التي يكون فيها المرء وحيداً. أتذكر أساساً فكرته عن أن البيوت تحمي الحالم؛ البيوت المهمة لنا هي تلك التي تتيح لنا الحلم بسلام وأمان. الضيوف الذين استقبلناهم ليلة أو اثنتين يأتون كلهم في أول صباح، وهم على استعداد لرواية أحلامهم. وكثيراً ما تكون الأحلام عن الأب أو الأم. "كنت في هذه السيارة وأبي يقودها، وأنا في هذا العمر الآن، في حين أن أبي توفي حين كنت في

الثانية عشرة. كان يقود بسرعة..."، يغط ضيوفنا في نوم عميق، مثلما نفعل حين نصل كل مرة. هذا هو المكان الوحيد في العالم الذي أستطيع أن آخذ فيه غفوة عند التاسعة صباحاً. هل كان هذا ما عناه باشلار بحديثه عن "الطمأنينة المستمدة من التجربة الحلمية العميقة"؟ بعد أسبوع أو نحوه، شعرت بأنني أتمتع بطاقة صبيّة في الثانية عشرة من عمرها. يتوضع البيت برأيي ضمن موئله الطبيعي، وكان دوماً صورة ذهنية خفية وممتازة. دفعني باشلار إلى إدراك أن البيوت التي تؤثر في أعماقنا تأخذنا إلى المنزل الأول. لكن برأيي، لا تكتفي بمجرد أخذنا إلى المنزل الأول، بل إلى أول مفهوم عن الذات. لدى الجنوبيين مورثة، لم تكتشف إلى الآن في شريطي الحمض النووي المنقوص الريبي، لكنها تدفعهم إلى الاعتقاد بأن المكان قدر ومصير. فمكانك يحدد هويتك. وكلما اخترق المكان أعماقك الداخلية، كلما ازداد تشابكاً مع هويتك. اختيار المكان لا يكون عشوائياً أبداً، لأنه اختيار شيء تتوق إليه.

ثمة ذكرى مبكرة: غرفتي صغيرة لها ست نوافذ، مفتوحة كلها أمام ليالي الصيف. أنا عند الثالثة أو الرابعة فجراً، يقظى بعد أن غط الجميع في نومهم. أنحني على حافة النافذة وأنظر إلى أزهار الجَنبة الزرقاء الضخمة. تجتذب مروحة السقيفة شذا أوراق الزيتون وأرفع الستائر الرقيقة البيضاء. أنا ألعب بالسقاطة، فتنفتح فجأة. أتذكر إحساس الخطاف المعدني والقفل اللذين أستطيع وضع أصابعي الصغيرة فيهما. وبعد ذلك، أتسلق حافة النافذة وأقفز منها. أجد نفسي في باحة معتمة. أبدأ بالركض وأنا أشعر باندفاعة سريعة لما أعرفه الآن باسم الحرية. عشب مبلل، ألق لزهور الكاميليا البيضاء على الشجيرة الخلفية، شجرة الصنوبر الجديدة التي لا يزيد ارتفاعها عن طولي. أقفز عن أرجوحتي

المعلقة على شجرة الجوز. تعلمت للتو التأرجح. إلى أي ارتفاع؟ أدور حول البيت، وغرف أسرتي النائمة كلها، ثم أقف في وسط الشارع الذي لا يسمح لي بعبوره. أدخل من الباب الخلفي الذي لم يقفل قط، ومنه إلى غرفتي.

تلك هي الموجة النقية من اللذة، الطوفان الجارف من المتعة للعثور على الصدمة الكهربائية للمكان الخارجي المتصل بالداخلي.

في سان فرانسيسكو، أخرج إلى السطح الخلفي الحاشد بالزهر لشقتي وأنظر إلى الأرض من ارتفاع ثلاثة طوابق: هناك مصطبة مدينية محاطة بمساكب زهر مغرية لم تلقَ العناية الكافية من البستاني وتُسقى بنظام التنقيط؛ لم تجذبني. أما شجيرة الياسمين على الحواجز المرتفعة التي تسلقت إلى الطابق الثالث، ونمت أزهارها المتفتحة حول حاجز السلم، فتملأني بالشكر والامتنان. في الأمسيات، بعد العودة من العمل، أستطيع الخروج لسقاية الأصص ومراقبة النجوم والعثور على الدوالي المتسلقة التي ترسل عطرها الفواح. مثل هذه الأزهار - الياسمين، والغاردينيا، وغيرهما من أزهار النباتات المتسلقة - تدفع البيت الجنوبي الذي يزوّد الحياة بالطاقة إلى روحي ونفسي. مع أن الاتصال منقطع؛ فقدماي ترتفعان ثلاثة طوابق عن الأرض. حين أغادر منزلي، يفصل الإسمنت بين قدمي وبين الأرض. السكان الذين اشتروا الشقق في الطابقين الأول والثاني، هم من الأصدقاء. ونعقد اجتماعات لمناقشة متى نصلح الدرج أو نبدأ بالطلاء. أنظر إلى قمم الأشجار أو إلى داخلها، الأشجار المدهشة. يطلّ بيتي من الجهة الخلفية على حدائق خاصة لم تُشِر إلى تواجدها الواجهات الفيكتورية الأمامية المتلاصقة للبيوت في الحي الذي أسكنه. مركز مجموعة المباني معشوشب، ولو عملنا كلنا على هدم حواجز حدائقنا، لأمكننا التنزه في مرج أخضر

يفوح أريج زهره. ولأنني أحب شقتي كثيراً، لم أعرف حجم ما فقدت.

هل هناك شبح يهيمن على هذا المنزل حقاً؟ هذا المنزل المكون من ثلاثة طوابق والمتجذر في الأرض يستعيد بعض المستويات في ساعات صحوي ومنامي. أم هو المنزل؟ لمحة: الاختيار استعادي حين يصل إلى اعتراف فطري بالذات القديمة.

أحلم في المنزل بالمنازل السابقة التي عشت فيها، بالعثور على حجرات لم أعرف أنها متواجدة. أبلغني كثير من الأصدقاء أن حلماً مماثلاً راودهم. أتسلق السلم إلى سقيفة المنزل المبني في القرن الثامن عشر الذي أحببت السكنى فيه طوال ثلاث سنين في نيويورك، وأجد هناك ثلاث غرف جديدة. أعثر في واحدة على نبتة هاجعة (إبرة الراعي) وأنزلها معي لأسقيها. وعلى الفور، تتفتح أوراقها وأزهارها (على طريقة أفلام الكرتون). في بيت بعد آخر (بيت أقرب صديقاتي في المدرسة الثانوية، والبيت الذي أمضيت فيه طفولتي، والبيت الذي أمضى فيه والدي طفولته)، أفتح باباً فأكتشف شيئاً جديداً. الأنوار كلها مضاءة في بيت نيويورك، أنا أسير، وأرى الحياة نابضة في كل نافذة. لا أحلم أبداً بالشقة الشبيهة بالصندوق التي عشت فيها في برينستون. ولا بشقتي التي أغرمت بها كثيراً في سان فرانسيسكو، لكن السبب ربما يعود إلى أنني أستطيع أن أسمع من سريري قبل النوم أصوات تحذير السفن من الضباب تأتي من الخليج. تحل هذه الأصوات العميقة محل الأحلام، تدعو صوتاً خفياً نملكه جميعاً لكننا لا نعرف كيف نستعمله.

في فيتشيو، أعاد منزل استأجرته كل صيف على مدى بضع سنين الحلم المتكرر إلى الواقع الحقيقي. كان منزلاً رحباً يقيم في

جناح جانبـــي منه ناطور. في أحد الأيام فتحت ما افترضته خزانة في غـــرفة نـــوم غير مستعملة، ووجدت ممراً حجرياً طويلاً اصطفت على جانبـــيه غـــرف خاوية. طارت يمامات بيضاء حولي. كان هذا الطابق الثاني من جناح الناطور ولم أدرك أنه غير مأهول. في كثير من لحظات الـــيقظة مـــنذ تلك الحادثة، فتحت الباب أمام الضوء الحجري لذلك المـــدخل، فوجدت خيوطاً مائلة من نور الشمس على الأرضية، ولمحت رفرفة أجنحة بيضاء.

هـــنا، أنـــا أعود إلى اللذة الأساسية للاتصال بالهواء الطلق. النوافذ مفـــتوحة أمـــام الفراشات، وذباب الفرس، والنحلات، وكل كائن يريد الدخـــول مـــن نافذة والخروج من أخرى. نتناول وجباتنا كلها تقريباً في الهـــواء الطلـــق. هل أستعيد إحساس أمي بالحفاظ على المواسم والوقت، حـــتى الوقت الذي أستمتع فيه بتلميع زجاج نافذة؟ البيت الآمن للأحلام. أحد جوانب المنـــزل بني مقابل منحدر التل مباشرة. فهل يعد هذا فألاً أم إعادة اتصال؟ هنا، لا أحلم بالبيوت. هنا، أنا حرة لأحلم بالأنهار.

☼

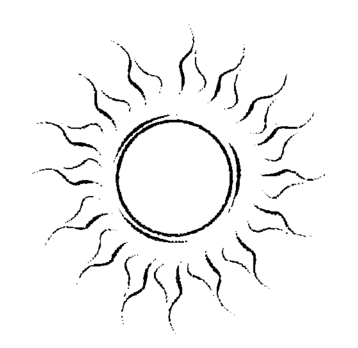
مـــع أن الأيـــام طويلة، إلا أن الصيف قصير نوعاً ما. تصل ابنتي آشلي، ونمضي أياماً حارة مجنونة ونحن نتجول بالسيارة ونشاهد المناظر البديعة. حين دخلت البيت أول مرة، توقفت لوهلة ورفعت رأسها، ثم قالـــت: "يا للعجب! سيصبح هذا جزءاً من ذكرياتنا". أدركت تلك المعـــرفة التي نكتسبها مسبقاً في بعض الأحيان حين نسافر أو ننتقل إلى مدينة جديدة؛ ها هنا مكان سيؤثر في كياني.

أريـــد طبعاً أن تحبه، لكن، ليس علي إقناعها بذلك. تبدأ الكلام عـــن تمضية فترات الميلاد هنا. تختار غرفتها. "هل لديك آلة للعجين؟".

"هل نستطيع تناول البطيخ مع كل وجبة؟". "يمكن بناء بركة سباحة على تلك المصطبة". "أين جدول مواعيد القطارات إلى فلورنسا؟ أحتاج إلى حذاء".

في اللحظة التي تخرجت فيها من الجامعة، غادرت إلى نيويورك. حياة الفنانين، والتنقل بين عمل وآخر، والصيف الطويل الحار، والمشكلات الصحية... إنها الآن على استعداد للسباحة في البركة التي تستمد مياهها المثلجة من الجبال ويشرف عليها كاهن، وللرحلات إلى شاطئ تيرهينيا، حيث استأجرنا كرسيين وتشمسنا طوال النهار، وللنزهات في بلدات التلال الحجرية في الليل بعد العشاء في المطاعم المحلية حصراً.

تكر الأيام كرًّا وسرعان ما أزِف موعد الرحيل. يجب أن أداوم في عملي، لكن يمكن لإد البقاء عشرة أيام أخرى. ربما يأتي العامل المختص بتنظيف العوارض الخشبية بالرمل.



في العجلة النادمة

خرجت من مطار لوس أنجلوس فضربني الهواء البارد المشبع بالضباب، ورائحة الملح، وأبخرة المحركات النفاثة. عبر سائق سيارة أجرة الشارع ليساعدني على حمل أمتعتي. بعد المجاملات الوجيزة، خيّم الصمت وشعرت بالامتنان. استغرقت الرحلة أربعاً وعشرين ساعة. والجزء الأخير، من مطار جون كنيدي في نيويورك، حيث ودعت آشلي وافترقنا، إلى سان فرانسيسكو، بدا متعباً وغير عادي، خصوصاً الساعة الإضافية بسبب الرياح الشديدة المعاكسة. تلوح البيوت على التلال مثل قلادات من ضياء، وإلى اليمين يظهر الخليج وكأنه يرتطم بالطريق السريع. انتظرت منعطفاً معيناً. وبعد المرور به، بزغت المدينة كلها فجأة، وبرز خط أفقها الأبيض الصارخ. مع دخول المدينة، توقّعت الهبوط الذي يحبس الأنفاس عند السير بسرعة في الشوارع المنحدرة، والأزقة بين الأبنية التي أعرف أن المياه الزرقاء تلوح منها.

لكن تبقى البلدات الحجرية، والحقول المحصودة، والتلال المزروعة بالكروم، وأشجار الزيتون، وزهور عباد الشمس، محفورة في خيالي

ومطبوعة في ناظري؛ يبدو هذا المشهد غريباً وأجنبياً. أبدأ البحث عن مفتاح البيت، الذي اعتقدت أنه داخل جيب مغلق بسحاب في حقيبتي. ماذا لو ضيعته؟ وضعت مفاتيح إضافية لدى صديقين وأحد الجيران. أتخيل أن يردوا على اتصالي عبر المجيب الآلي: "أنا مسافر وسأعود يوم الجمعة...". عبرنا بيوتاً مشيدة حسب الطراز الفيكتوري أغلقت نوافذها بالمصاريع والستائر بإحكام، في حين تشع أضواء المداخل على الحواجز الخشبية وأصص النباتات. لا أرى أحداً يخرج من بيته، ولا حتى لشراء زجاجة حليب من متجر. أشعر بتوق شديد إلى البلدات الحاشدة بالناس الذين يتركون مفاتيح بيوتهم معلقة على أقفالها، وإلى المارة والسابلة في الأمسيات، يتجولون ويتنزهون، ويزورون الأصدقاء والأقرباء، ويتسوقون، ويتناولون على عجل فنجاناً من القهوة. تركت إد هناك لأن الدوام في جامعته يبدأ متأخراً، ولأن تنظيف الدعامات والعوارض بالرمل لا يزال إنجازاً نحلم بتحقيقه في الصيف. ترجّلت من السيارة قبل أن تنطلق بسرعة. بدا منزلي على حاله؛ نبتة الورد المتسلقة نمت وكبرت وحاولت الالتفاف حول الأعمدة. أخيراً وجدت المفتاح مختلطاً بقطع النقود الإيطالية. أتت سيستر إليّ مرحبة بمواء حزين وتمسّحت بكاحلي. التقطّها لأشم رائحتها المشبعة بعبير التربة والأوراق الرطبة. في إيطاليا، كثيراً ما أستيقظ معتقدة أنها قفزت إلى السرير. تقفز الآن على حقيبتي وتأخذ غفوة. لقد عانت كثيراً في غيابي.

مصابيح، وسجاد، وخزائن، ولحف، ولوحات، وطاولات... كم يبدو هذا كله مريحاً وفوضوياً بعد البيت الخاوي على بعد سبعة آلاف ميل. الرفوف متخمة بالكتب، والأطباق الملونة والأباريق والقدور مصطفة في خزائن المطبخ الزجاجية؛ كل شيء متوافر. السجادة

الطويلة؛ كم هي ناعمة! هل أخرج من هنا من دون عودة؟ أتذكر أن فيرجينيا وولف عاشت في الريف في أثناء الحرب. ثم هرعت إلى حيّها في لندن بعد تعرضه للقصف فوجدت منزلها مهدماً. توقعت أن تنهار، لكنها شعرت بزهو غريب بدلاً من ذلك. ومن دون شك، لم أشعر على هذا النحو. فحين زلزلت الأرض، بقيت أرتجف طوال أيام من فرط الحزن على مدخنتي المتداعية، والزهريات المكسورة، والكؤوس المحطمة. كأنّ قدميّ تعودتا برودة الأرضيات في البيوت الريفية، وكأن نفسي أَلِفت جدرانها البيضاء العارية.

هنالك إحدى عشرة رسالة على المجيب الآلي. "هل عدت؟ أحتاج إلى توقيعك على شهادة التخرج...". "أتصل لأؤكد تعيينك...". تركت مدبرة المنزل لائحة بالمكالمات الأخرى على صفحة، وكومت البريد في غرفة المكتب؛ وجدت ثلاث أكوام بارتفاع الركبة، وبدأت بقراءتها مُكرَهةً.

لأنني بقيت غائبة أطول مدة ممكنة، يجب أن أعود إلى الجامعة من دون إبطاء. تبدأ الدروس بعد أربعة أيام، وبغض النظر عن الرسائل القادمة عبر الفاكس من إيطاليا، ومهارة السكرتيرة الممتازة، أنا رئيسة القسم وبحاجة إلى أن أحضر شخصياً. بحلول التاسعة صباحاً، كنت هناك، مرتدية سروالاً من الغبردين وقميصاً حريرياً. قلنا كلنا لبعضنا بعضاً: "كيف كانت عطلة الصيف؟". تبدو بداية كل عام دراسي منشطة على الدوام. وشعر الجميع بالحماسة. ولو لم تكن المكتبة مكتظة بالطلاب الذين يشترون الكتب، لذهبت وابتعت على الأرجح مؤونة من الأقلام، ودفتر ملحوظات بفهرس من خمسة موضوعات، وبضع رزم من الورق. بدلاً من ذلك، وقّعت الشهادات، ومذكرات، واتصلت بعشرة أشخاص تقريباً. كنت أضاعف نشاطي وأتجاهل تعب الرحلة الطويلة وإرهاقها.

توقفت لشراء مواد البقالة فوجدت أن متجر المواد الغذائية العضوية قد أضاف مختصة بالتدليك إلى طاقم العاملين. أستطيع التوقف في كشك صغير للتمتع بعملية تدليك تستمر سبع دقائق فتسترخي عضلاتي قبل البدء باختيار البطاطا. تكتسحني - مؤقتاً - صفوف من المشترين عند نقاط الخروج، وممرات احتشدت رفوفها بالمنتجات المغرية، خصوصاً الحلوى في المخبز الجديد الذي افتتح مقابل المتجر. الخردل، والمايونيز، والأغلفة البلاستيكية، والخبز بالشوكولاته... فاشتريت موادَّ لم أشاهدها طوال الصيف. في متجر الأغذية المحضرة كعكة محشوة بالجمبري، وبطاطا محشوة بالكرّاث، وسلطة ذرة، وتبولة. إلى هذا الحدّ من الوفرة! اشتريت وجبة جاهزة تكفيني ليومين؛ إذ لن يسمح لي العمل بالطبخ.

الساعة الثامنة صباحاً في براماسول الآن. من المرجح أن إد يقص الأعشاب الضارة حول شجرة زيتون أو يتمشى في انتظار عامل التنظيف بالرمل. حين دخلت إلى المرأب، رأيت إيفيت المتشرد الذي لم تبقَ في فمه سوى سن واحدة، يبحث في حاوية القمامة عن الزجاجات والعلب. كان جارنا قد وضع على باب مرأبه لافتة كُتب عليها: ممنوع الوقوف.

بدأت الرسالة الأخيرة عبر جهاز المجيب الآلي بتشويش، ثم سمعت صوت إد الذي بدا خشناً: "آمل أن أجدك يا عزيزتي؛ أما زلت في العمل؟ وجدت عامل التنظيف بالرمل هنا حين قدمت من المطار". صمت طويل. "يصعب وصف الوضع؛ الضجيج يصم الآذان، فحين يشغّل هذا المولد الضخم، **يندفع الرمل منه بقوة شديدة** ويدخل في كل شقّ وشرخ. مثل عاصفة رملية في الصحراء. أنجز العمل في ثلاث غرف بالأمس. لا يمكنك أن تصدقي كمية الرمل المنتشرة على الأرضية. نقلت الأثاث كله إلى الباحة العلوية، وانحشرتُ في غرفة واحدة، لكن الرمل في

كل مكان من المنزل. العوارض والدعامات تبدو جميلة جداً؛ من خشب الكستناء، باستثناء واحدة من الدردار. لا أدري كيف سأتخلص من هذا الرمل. فهو يملأ أذني مع أنني في غرفة أخرى. لا فائدة حتى من كنسه. أتمنى لو أنك هنا". في العادة لا يشدد على كلماته.

حين اتصل مرة أخرى كان على الطريق السريع قرب فلورنسا متوجهاً إلى نيس ثم إلى أميركا. كان يبدو منهكاً وسعيداً. صدرت الرخصة أخيراً! وانتهت عملية التنظيف بالرمل. لكن بريمو بيانكي لن يتمكن من أداء العمل المطلوب لأنه سيخضع لعملية جراحية في المعدة. التقى إد مرة أخرى ببينيتو، الرجل ذي العينين الصفراوين الذي يشبه موسوليني، ووقّع معه عقداً. سيبدأ العمل على الفور وسينتهي في أوائل نوفمبر، أي سيكون لدينا وقت كافٍ قبل الميلاد. عملية التنظيف تجري ببطء؛ ويقول العامل إن الرمل سيظلّ يتسرب من الشقوق طوال خمس سنين!

سيشرف على العمل إيان وشخص من المتجر حيث ابتعنا منه الأدوات الثابتة والبلاط الذي اخترناه للحمام، الذي ساعدنا على المشتريات؛ تركنا مخططاً لمواقع مآخذ الكهرباء، والمفاتيح، والمشعات، وكيفية تصميم الحمام، والمطبخ - حتى ارتفاع المغسلة والمسافة بينها وبين الصنبور - وكل شيء أمكننا التفكير فيه. انتظرنا بلهفة إبلاغنا بأن العمل يجري على قدم وساق.

وصل الفاكس الأول في الخامس عشر من سبتمبر؛ كسر بينيتو ساقه في اليوم الأول من بدء العمل ولذلك سيؤخره إلى حين يصبح قادراً على المشي.



"في العجلة الندامة"، مفهوم يعود إلى عصر النهضة. وكثيراً ما يمثل بأفعى تقبض على ذيلها بفمها، أو دولفين ملتف على مرساة، أو امرأة جالسة تقبض على جناحين بيد وعلى سلحفاة بالأخرى: الجدار الكبير في براماسول بواحدة، والتدفئة المركزية والمطبخ والباحة العلوية والحمام بالأخرى. يحذرنا حين بعث إلينا الفاكس الثاني، والذي تلقيناه في الثاني عشر من أكتوبر، من "تأخير حصل"، وأنه "من المتوقع حدوث بعض التغييرات في تثبيت الأدوات والأجهزة"، لكنه مترع بالثقة وعلينا ألا نقلق.

بعثنا عبر الفاكس برسالة تشجيع وطلبنا أن يغلّف كلّ شيء بالنايلون والأشرطة اللاصقة.

بعد أربعة أيام تلقينا رسالة مفادها أن العمل قد ابتدأ في الفتحة في الجدار الفاصل بين المطبخ وغرفة الطعام (الذي تبلغ سماكته ثلاث أقدام). وبعد يومين اثنين، بعث إيان إلينا برسالة مفادها أنّ المنزل برمته ارتج حين اقتلعت صخرة ضخمة، وأن العمال هربوا منه خوفاً من انهياره.

اتصلنا به. ألم يدعّموا الغرف؟ ألم يستخدم بينيتو الفولاذ؟ لماذا لم يعرفوا مسبقاً؟ كيف يمكن لذلك أن يحدث؟ قال إيان إنّه من المستحيل توقع حالة البيوت، وهي تختلف عن البيوت الأميركية، والباب الآن في مكانه ويبدو جميلاً، مع أنهم لم يجعلوه بالعرض الذي رغبنا فيه لأنهم خافوا. اضطرب تفكيري بسبب العمال غير الأكفاء والخشية من انهيار المنزل المزعزع فوق رؤوسهم.

بحلول منتصف نوفمبر، استكمل بينيتو العمل في الباحة العلوية وفتحة الباب سيّئة الذكر، إضافة إلى فتح البابين العلويين المتصلين بشقة المزارعين. قرّرنا إلغاء فتحة الباب الكبير الآخر الذي سيضم غرفة

الجلوس إلى مطبخ المزارعين. لا تلهم صورة بينيتو للعمال وهم يهربون من المكان شعوراً بالثقة والارتياح. التأخير الآخر الذي يشير إليه إيان يتعلق بالحمام الجديد والتدفئة المركزية. يقول ناصحاً: "من المؤكد تقريباً أن نظام التدفئة لن يكون جاهزاً حين تأتيان في فترة الميلاد. وفي الحقيقة، لن يكون بالمستطاع السكنى في المنزل لأن أنابيب التدفئة المركزية يجب أن تكون داخل المنزل لا خلفه مثلما قلنا". طلب منه بينيتو إبلاغنا أن التكاليف أكثر ارتفاعاً من توقعاتنا. فالميزانية التي حددها العقد ذهبت إلى الكهربائيين والسباكين وفواتيرهم ارتفعت إلى حدٍّ غير معقول. لم تكن لدينا طريقة لمعرفة من يقوم بكلِّ عمل؛ ويبدو إيان، مثلنا تماماً، مشوشاً ومرتبكاً. النقود التي نرسلها تأخذ وقتاً طويلاً للوصول إلى هناك، وبينيتو غاضب حانق. ما يبدو واضحاً من دون لبس أننا لسنا هناك، والعمل في بيتنا يتم حين يفرغ العمال من مهامّهم في الأماكن الأخرى.



ذهبنا إلى إيطاليا لتمضية عطلة الميلاد آملين بحدوث ما لا يُتوَقّع. عرضت علينا إليزابيث الإقامة في بيتها في كورتونا، الذي حزمت أغراضه وأثاثه جزئياً استعداداً للانتقال. تريد أيضاً تقديم جزء كبير من الأثاث، لأن منزلها الجديد أصغر مساحة. حين خرجنا من مطار روما، ضرب المطر المدرار زجاج السيارة الأمامي بشدة وعنف مثل خرطوم ماء فتح عن آخره. كما ازداد الضباب كثافة كلما اتجهنا شمالاً. وحين وصلنا إلى كاموتشيا، دخلنا مباشرة إلى مقهى لتناول الشوكولاته الساخنة قبل الذهاب إلى منزل إليزابيث. قرّرنا إفراغ حقائبنا، وتناول الغداء، ومواجهة براماسول في ما بعد.

المنـــــزل حطـــام؛ اخترقت القنوات المخصصة لأنابيب التدفئة جدران الغرف كلها. وترك العمال الحجارة والحصى في أكوام منتشرة مـــن دون حمايـــة على الأرضية. أما أغطية النايلون التي طلبناها، فلم توضـــع إلا علـــى قطع الأثاث، ومن ثم، فقد غطت طبقة من التراب الكتب والأوراق والكراسي والأطباق والسرير والمناشف في المنـــزل. في حـــين بـــدت الـــشقوق العميقة المثلمة التي ترتفع من الأرضية إلى الـــسقف مثل جروح مفتوحة. لقد بدأوا للتو العمل في الحمام الجديد، وفرشوا الأرضية بالإسمنت. أما الملاط في المطبخ الجديد فقد تشقق. في حين ثبّتت المغسلة في مكانها وهي تبدو رائعة. خربش عامل بقلم أسود عـــريض رقم هاتف على اللوحة الجصية في غرفة الطعام. بلّل إد على الفـــور خـــرقة وحاول تنظيفها لكنه لم يفلح، فألقى الخرقة على كومة الحجارة غاضباً. تركوا النوافذ مفتوحة فتجمعت على الأرضية برك من ماء المطر الذي هطل في الصباح. يتبدى الإهمال بوضوح في كل مكان. حـــتى جهـــاز الهاتـــف دفن تماماً تحت الركام، اجتاحني غضب عارم اضـــطرني إلى الخـــروج واستنشاق الهواء البارد. بينيتو غائب في عمل آخر. ويرى أحد عماله أننا في حالة من الغضب الشديد ويحاول القول إن كل شيء سينجز قريباً، وبطريقة لائقة. كان يعمل على فتح الجدار الفاصل بين المطبخ الجديد ومطبخ المزارعين، وبدا خجولاً لكنه مهتم. منـــــزل جميل، موقع جميل. كل شيء سيسير على ما يرام. نظر إلينا بعيـــنين زرقـــاوين حزينتين أصابتهما السنون بالعمش. ثمّ وصل بينيتو مجعجعاً مهدداً. لم يتوافر وقت كافٍ للتنظيف قبل وصولنا، وعلى أي حال فهي مسؤولية السباك، فقد تأخر في العمل لأن السباك لم يأتِ في المـــوعد المحدد. لكن كل شيء على أفضل حال أيها السيدان. سيعالج تشقق الملاط؛ لم يجفّ كما يجب بسبب الأمطار. لكننا لم نجب بشيء.

حين لوّح بيديه، لمحت العامل ينظر إليّ، ويومئ بإشارة غريبة نحو بينيتو، ثم يسبل جفنيه.

بدت الباحة العلوية في أفضل حال، إذ وضعوا قرميداً بلون وردي وأعادوا وصل الدرابزين الحديدي الصدئ لتأمين الباحة، لكنها لا تزال تبدو قديمة. ثمة شيء على الأقل أنجز بطريقة بارعة.

بحلول الرابعة، بدأ الشفق؛ وبحلول الخامسة خيم الليل. ومع ذلك، تفتح المتاجر بعد الظهر. تفتح أبوابها صباحاً، ثم تغلقها بعد الظهر، ثم تعيد فتحها ليلاً لساعات عدة: إيقاع العمل في الشتاء لا يختلف عن أيام الصيف الحارة. توقفنا وحيينا السنيور مارتيني. لقد أبهجتنا رؤيته، ونحن نعرف أنه سيردد واحدة من إجاباته الصالحة للأغراض كلها: "أجل"، و"هذا كثير". شرحنا له بلغتنا الإيطالية السيئة ما يجري. وحين شرعنا بالذهاب، تذكرت الإشارة الغريبة، فسألت: "ماذا تعني؟" وأنا أسبل جفني.

تعني المكر والخديعة وعليكما الاحتراس والانتباه، كما يقول مجيباً. "من هو الماكر المخادع؟". "المقاول على ما يبدو".



منزل دافئ، شكراً يا إليزابيث. اشترينا شموعاً حمراء، وقطعنا شجيرة صغيرة حضرناها وزيّناها للاحتفال بما يشبه الميلاد. لم نكن نشعر برغبة جارفة في الطبخ، مع أن المكونات الشتوية في المتاجر تغرينا بالدخول إلى المطبخ. أعجبنا بأثاث منزل إليزابيث الذي قدمته لنا. فإلى جانب السريرين المزدوجين، وطاولة القهوة، والمكتبين، والمصابيح، لدينا المنضدة العتيقة التي يستخدم سطحها لعجن الخبز وتركه لينتفخ. وتحت حامل الخبز أدراج وخزانة. أما لمعة الأثاث القديم الدافئة لخشب

الكستناء فجعلتني أمسح بيدي على الخشب. من بين الأغراض التي تركتها لنا، وجدنا خزانة ضخمة تتسع لملاءات البيت كلها، وطاولة طعام، وصناديق قديمة، وخزانة طويلة، وكرسيين اثنين، وأطباقاً رائعة، وأدوات للمائدة. سنعيش فجأة في بيت مؤثث. وإضافة إلى غرفنا، ثمة مكان رحب يتسع لكنوزنا. وفي خضم رعب التجديد والترميم، يدخل هذا الكرم الحاتمي الدفء إلى النفس. حينها، بدت قطع الأثاث تنتمي إلى بيتها العتيق، لكن قبل أن نغادر يجب أن ننقل كل شيء إلى البيت المتخم بالركام والحطام.

مع اقتراب الميلاد، تباطأ العمل ثم توقف. لم نتوقع هذا العدد الكبير من أيام العطلة. إذ تُضَاف إلى رأس السنة أيام عدة. أحضر فرانسيسكو فالكو، الذي عمل لدى إليزابيث طوال عشرين سنة، ابنه جيورجيو وصهره بشاحنة. أخذوا خزانتها الضخمة، وحملوا كل شيء في الشاحنة باستثناء المكتب، حيث منعهم عرضه من إخراجه من الغرفة. ألفت إليزابيث كتبها كلها على ذلك المكتب ويبدو أنه لن يغادر المنزل. حين حملت صناديق من الأطباق إلى سيارتنا شاهدهم يدلون المكتب بواسطة حبل من نافذة الطابق الثاني، وصفّق الجميع حين حطّ بلطف على الأرض.

في البيت، حشرنا قطع الأثاث كلها في غرفتين اثنتين بعد كنسهما وتنظيفهما. وغطينا كل شيء بأغلفة النايلون وأغلقنا البابين.

لا شيء يمكننا فعله، إذ لا يرد بينيتو على اتصالاتنا. وعانيت من ألم في الحنجرة، ولم نشترِ أي هدايا، كما زاد صمت إد. وابنتي مريضة بالأنفلونزا في نيويورك، وتمضي أول ميلاد وحيدة لأن معضلة البناء والترميم أحبطت خططها للقدوم إلى إيطاليا. حدّقت مطولاً إلى دعاية لجزر البهاما في مجلة، الصورة المتوقعة تماماً لشاطئ رملي يمتد على شكل

هـلال علـى طول المياه الصافية اللازوردية. لا بدّ من أن أحداً ما في مكان ما يطفو على قارب أصفر اللون ويغمس أصابعه في التيار الدافئ ويحلم تحت الشمس الساطعة.

في أمسية العيد تناولنا عجينة محشوة بالفطر البري، ولحم العجل، وزجاجـة شراب ممتاز. لم يكن في المطعم سوى زبون واحد، لأن هذه الأمـسية مخصصة للعائلة. كان يرتدي بزة بنية ويجلس منتصب الظهر. رأيته يشرب ببطء مع طعامه، حيث يصب نصف كأس لنفسه ثم يشمّ رائحـة الشراب وكأنه شراب معتق وليس من مخزن المطعم؛ إنه يتناول طعامـه وشـرابه بعـناية. أنهيـنا العشاء ولما تتجاوز الساعة التاسعة والنـصف. سنعود إلى بيت إليزابيث، ونوقد ناراً، ونتشارك في الحلوى الـتي ابتعتها عصر اليوم. وفي حين ينتظر إد القهوة، يُقدَّم لشريكنا في العـشاء طبق من الجبن وزبدية من الجوز. الصمت يخيم على المكان، يكـسر القشرة، ويقضم لقمة من الجبن، ويلتذ بها، ويأكل جوزة، ثم يكسر أخرى. أريد أن أضع رأسي على الغطاء الأبيض وأبكي.



وفقـاً لإيان، سينجز العمل بطريقة مرضية في نهاية فبراير. دفعنا المـبلغ المحدد في العقد لكن لم ندفع التكلفة الإضافية الباهظة التي طلبها بينيـتو. فقـد طلب مثلاً ألف دولار لتثبيت باب في مكانه. علينا أن نكـون هـناك لنقرر العمل الإضافي الذي أنجزه بالتحديد. أما الاتفاق على التكلفة النهائية فيبقى سراً غامضاً.

عـاد إد إلى إيطالـيا في أواخـر إبريل؛ فقد أخذ إجازة الربيع. وكانـت تتمـثل خطـته بتنظيف الأرض، ومعالجة العوارض الخشبية وطلائها وتشميعها قبل وصولي في يونيو أولاً. ثم يقوم بتنظيف الغرف

والنوافذ وطلائها كلها، وإعادة الأرضية إلى وضعها قبل أن يبدأ بينيتو عملية التجديد والترميم. لا شيء في المطبخ الجديد سوى مغسلة، وجلاية للصحون، وفرن، وثلاجة. وبدلاً من الخزائن، خططنا لتثبيت أعمدة من القرميد مع رفوف عريضة، ولوح مسطح من الرخام. لدينا باعث رئيس: في نهاية يونيو، خططت صديقتي سوزان لتتزوج في كورتونا. وحين سألتها لماذا تريد إقامة حفل زفافها في إيطاليا، أجابت بأسلوب غامض: "أريد أن أتزوج في مكان يتكلم فيه الناس لغة لا أفهمها". سيبقى الضيوف عندنا، ويقام الزفاف في مبنى البلدية المشيد في القرن الثاني عشر.

أخبرني إد أنه محاصر في الغرفة الواقعة في الطابق الثاني التي تتصل بالباحة العلوية عبر باب، وأصبحت ملاذه وسط الركام. فهو ينظف الحمام، ويخرج بعض القدور والأطباق، ويحاول ترتيب المنزل بطريقة بدائية. نقل بينيتو كميّات عدة من مخلفات الترميم من المنزل، لكنه لم يبعدها أكثر من المدخل، الذي غدا مكباً للنفايات الآن. وترك على المصطبة الأمامية جبلاً صغيراً من الحجارة التي أخذت من الجدار. في حين شكّل بلاط الباحة العلوية وغرفة النوم جبلاً صغيراً آخر. حتى في هذه الحالة شعر إد بالبهجة. فقد تخلص منه! ويوحي الحمام الجديد، ببلاطه الذي تبلغ مساحة كل منها قدماً مربعة، والمغسلة وقاعدتها، وحوض الاستحمام، بالترف والرحابة، وفي تغاير صارخ مع الحمام القديم الذي ينقل إليه الماء بالدلاء. خضرة الربيع مدهشة، وتتفتح آلاف مؤلفة من زهور السوسن والنرجس في أرضنا. عثر على جدول موسمي تتدفق مياهه فوق صخور مغطاة بالطحالب، حيث تتشمس سلحفاتان. أما أشجار اللوز والفواكه فهي بديعة ورائعة إلى حدّ أنه يدفع نفسه دفعاً للتوقف عن العمل ودخول المنزل.

حـــاول كل منا عدم الاتصال بالآخر؛ إذ يطول بنا الحديث، ثم قررنا أن بإمكاننا فعل شيء في المنـــزل بتكلفة المكالمة. لكن ثمة حاجة ماســـة لتحكي ما فعلت وأنجزت حين تعمل على ترميم منـــزل. يجب أن يـــسمع أحـــد أن العـــوارض الخشبية تبدو بديعة المنظر بعد عملية التـــشميع النهائية، وأن عنقك يؤلمك من العمل طوال اليوم، وأنك في الغـــرفة الرابعة. يقول إد إن كل غرفة تتطلب أربعين ساعة: العوارض والـــسقف والجـــدران. ثم الأرضية في ما بعد. من السابعة صباحاً إلى السابعة مساءً، وعلى مدى سبعة أيام في الأسبوع.

أخـــيراً، أخيراً... حلّ شهر يونيو: أستطيع أن أذهب. مع العمل الذي وصفه إد كله، أتوقع أن يتألق المنـــزل حين أصل. لكن إد ركز طبعاً على إبلاغي بما حققه من تقدم.

حـــين وصلت، صعب عليّ التركيز على الحد الذي بلغه. أجل، لقـــد بدت العوارض بديعة. لكن، لقد تكومت على الأرضية الحجارة والـــنفايات والمـــلاط والخـــزان القـــديم. ولم يأتِ عمال التمديدات الكهربائية. وست غرف لم يلمسها أحد. قطع الأثاث كلها مكومة في ثلاث غرف. منطقة حربية محظورة! وقد حاولت عدم إظهار ما أصابني من رعب وترويع.

أنا مستعدة للراحة والاسترخاء؛ لكن تعسة، نظراً إلى عدم تواجد مـــا أفعله سوى الانخراط في هذا العمل. أمامنا قرابة ثلاثة أسابيع قبل مـــواجهة أول هجمة كبرى من الضيوف. الزفاف! من غير المعقول أن يتمكن أحد من الإقامة هنا.

يـــبلغ طول إد 187 سنتم، وطولي 163 سنتم. يتولى هو تنظيف الـــسقف، وأنا الأرضية. البيولوجيا قدر لا مفر منه؛ لكن أيهما أفضل؟ يغـــرم فعـــلاً في اســـتكمال طلاء العوارض وتشميعها. طلاء السقف

القرميدي أقل متعة لكنه مرضٍ ومفيد. فجأة، تتحول العوارض اللزجة والسقف المقشر إلى دعامات دكناء قوية، وسقف جديد أبيض. تحدد الحجرة. الطلاء يتم بسرعة بالفرشاة الكبيرة. وقد ظهرت الجدران بيضاء نقية؛ الأبيض على الملاط يزداد بياضاً. ومع استكمال العمل في كل غرفة، تمثّلت وظيفتي بطلاء خطٍّ رمادي ارتفاعه ست بوصات على طول قواعد الجدران، وهذا نوع من الزخرفة التقليدية الشائعة في البيوت القديمة في هذه المنطقة. في العادة، يكون اللون قرميدياً، لكننا فضلنا اللون الفاتح. العملية تسمى بالإيطالية "ضربة المكنسة". فاللون الداكن يخفي آثار خرق المسح والمكانس التي يجب أن تنظف الأرضيات. أقيس، وأنا في وضع شبه مقلوب، ست بوصات في أماكن متفرقة، ثم أضع الشريط اللاصق، ثم أطلي بسرعة قبل أن أنزعه. ومن الطبيعي أن ينتزع الشريط بعض الطلاء، ولذلك يجب العمل ثانية بالفرشاة. اثنتا عشرة غرفة، لكل منها أربعة جدران، إضافة إلى الدرج، والفسحات فيه، والمدخل. وقد تركنا غرفة طعام المزارعين الحجرية على حالها. وبعد ذلك، نظفت الأرضية من الكلس. الخطوة الأولى هي كنسها من التراب وقطع المخلفات الكبيرة، ثم تنظيفها بالمكنسة الكهربائية. وباستخدام محلول خاص، تنحل الفضلات الباقية من التراب والملاط وقطرات الدهان. وبعد ذلك، كنت أنظف الأرضية بممسحة مبللة ثلاث مرات؛ أستعمل في المرة الثانية محلولاً مخففاً من الصابون – عملت جاثية على ركبتي – بعد ذلك، أمسح الأرضية مرة أخرى بالماء وبعض من حمض الهايدروكلوريك. ثم أبللها، وأمسحها بزيت بزر الكتان، وأدعها تمتصه قبل أن تجف. بعد أن تجف بيومين أبدأ التشميع. بلغ الألم في ركبتي، اللتين لم تتعودا هذه الوضعية، حدّ كبت الأنين بصعوبة عند الوقوف. الخطوة الأخيرة: التلميع بقطعة قماش ناعم.

عادت الأرضية كما كانت، دكناء لامعة. كل غرفة تعود إلى حالها كما كانت حين اشترينا البيت، باستثناء الدعامات، والمشعات. قلت للسباك عندما رأيتها: "إنها قبيحة". فأجاب: "أجل لكنها جميلة في الشتاء".

مثلما أخبرني إد: من السابعة صباحاً إلى السابعة مساءً، وعلى مدى سبعة أيام في الأسبوع. فرشنا المدخل بالحصى، وعلى أي حال كانت الشاحنات تخربه. حفرنا للتخلص من الحجارة وقطع القرميد الكبيرة، ونشرنا العشب المقصوص على السطح؛ سيمهد بالتدريج. استأجرنا عاملاً لنقل كميّة من المخلفات والأتربة التي تركها بينيتو. وحين كنا نتنزه بعد بضعة أيام، شاهدنا كومة من الركام المروع أفرغت على الطريق على بعد ميل من بيتنا، ولمحنا تحتها والرعب يتملكنا الملاط وجزءاً من الطلاء الأزرق.

عمل إد، مذ كان في المدرسة الثانوية وحتى التخرج من الجامعة، في شركة لنقل الأثاث، ثم الثلاجات، كما اشتغل نجاراً ومساعد نادل في المطاعم. كان يدعوه أحد الأصدقاء بالشاعر مفتول العضلات. يحب هذا العمل الصعب ويستمتع به، مع أنه، هو أيضاً، يفقد طاقته في الليل. لم أؤدِّ يوماً عملاً يدوياً، باستثناء إضفاء اللمسات الأخيرة على قطع الأثاث، والتشذيب، والرسم، ولصق ورق الجدران. هذا ترتيب من الجهد الجسمي يصدم نظامي. كل عضو في جسمي يوجعني. ما ضرر الماء على الركبتين؟ أظن أنه لا يؤذي. لكن الألم يقتلني في الليل. في الصباح، تكتسحنا موجات من الطاقة والنشاط تأتي من مصدر ما، ونعمل من دون كلل أو ملل حتى نشعر بالإنهاك. أنا منذهلة: الجَلَد الذي تمكنا من تطويره. لن تكون مشاعري كما كانت تجاه العمال أبداً؛ يجب أن ينالوا ثروة على جهدهم المبذول.

حين أمسح بلاط الباحة العلوية بزيت بزر الكتان، تبدو أشعة الشمس فتاكة. أنا مصممة على إنجاز العمل ومتابعته إلى أن تصيبني الأبخرة والحرارة بالدوار. بين الحين والآخر، كنت أقف وأستنشق رائحة النبتة المتعرشة التي زرعناها في أصيص ضخم، وأحدق إلى المنظر الرائع، ثم أغمس الفرشاة في الدلو مرة أخرى. من يخطر بباله أن يسأل، حين يدفع مالاً كثيراً لتصميم باحة علوية، إن كان العمل يشمل تلميع البلاط؟ لم يخطر ببال أحد منا أنه علينا معالجة بلاط المطبخ والباحة العلوية بطبقات عدّة من هذه المادة الناعمة التافهة.

بعد أن نعمل على التنظيف حتى وقت متأخر من النهار، نحاول تقدير حجم العمل المتبقي، ومدى نجاحنا في العمل المنجز. لن ننجب أطفالاً، لكن نقرر أن العمل المضني يعادل إنجاب ثلاثة توائم. ومع إنجاز العمل في كل غرفة، يجب أن نحضر أثاثاً لها. وبالتدريج، جهزت الغرف بالضروريات الأساسية. أحضرت أغطية للأسرّة المزدوجة. لقد أمضينا صباحاً في أريزو وابتعنا بضعة مصابيح من مكان لا يزال يصنع مصابيح من زهريات الفخار التقليدية في المنطقة؛ كان يراودنا شعور خرافي مذهل - الأشياء تتشكل والأعمال تنجز والنظافة تنتشر، وسنرتع في الدفء في الشتاء - بسبب ما حققناه! وهذا شعور يصيبنا بالدوار ونستمد منه القوة الدافعة للاستمرار.

بقي أسبوع على موعد الزفاف، وقد وصل صديقانا شيرا وكيفن من كاليفورنيا، وقد رأيناهما ينزلان من القطار. كان كيفن يحمل صندوقاً يشبه نعشاً لشخصين: دراجته! تابعنا العمل حين ذهبا إلى فلورنسا، وأسيسي، وعلى طريق بييرو ديلا فرانسيسكا. في الأمسيات، كنا نحضر وجبات شهية معاً ويرويان لنا العجائب التي شاهداها ونخبرهما عن الصنبور الجديد الذي ثبتناه فوق حوض الاستحمام. يقعان

على الفور في غرام المنطقة بأسرها، ويريدان على ما يبدو سماع حكايتنا اليومية البطولية عن تنظيف البلاط الجديد في أرضية المطبخ. وحين لا يكونان على سفر، يقوم كيفن برحلات طويلة على دراجته. أما شيرا، الرسامة، فقد أسرها المنطقة هنا؛ فرسمت أنصاف دوائر حليبية زرقاء على النوافذ في غرفة النوم. التقطنا نجمة من إحدى لوحات غيوتو وهي تصنع روسماً منها وتعبئ أنصاف القبب بنجوم ذهبية. "تسقط" بضع نجمات من القبة على الجدران البيضاء. نحن نجهز غرفة العروسين: فاشتريت من متجر للأثريات قرب بيروجيا لوحتين ملونتين لكوكبات النجوم مع الوحوش والشخصيات الأسطورية. ووجدت في سوق كورتونا ملاءات وأغطية قطنية بديعة لونها أزرق باهت مع تطريز باللون الأبيض. نحن نتهيأ أيضاً لأول حفل نقيمه في البيت، فنشتري عشرين كأساً، وأغطية للطاولات، وأوعية لخبز كعكة الزفاف.

لا مجال لاستكمال كل شيء في الوقت المناسب للزفاف، لكننا نجحنا في إعداد الترتيبات إلى حدٍّ بعيد. في اليوم السابق على وصول المدعوين، نزل كيفن الدرج وسأل: "لماذا يخرج البخار من المرحاض؟ هل ثمة شيء مميز في المراحيض الإيطالية؟". وبسرعة، أحضر إد سلماً وتسلّقه إلى الخزان المثبت على الجدار، وغمس فيه يده. ماء ساخن. تحققنا من الأمر في الحمامين الآخرين. الأمر على ما يرام في الحمام الجديد، وثمة ماء ساخن في القديم. لم نستعمل هذين الحمامين إلا في حالات نادرة ولم نترك الماء يجري منذ مدة طويلة ومن ثم منعنا الماء الساخن من الوصول، ولم نلاحظ عدم توافر ماء بارد في كل منهما. وما إن بدأ الضيوف استعمال الحمامين، حتى غدت الظاهرة ملحوظة. قالت شيرا إنها اعتقدت أن مياه "الدوش" ساخنة جداً لكنها لم ترد أن تشتكي. لا يمكن للسباك أن يأتي قبل

بــضعة أيــام، ولذلك سنكتفي في أثناء العرس بأخذ حمامات سريعة ونقبل خروج البخار من المراحيض!

لا تزال أرضية المصطبة الأمامية خشنة، لكننا زرعنا إبرة الراعي في الأصــص علــى طــول الجدار لتشتيت الانتباه عن الأرضية المحفورة والمدمرة. نجحنا على الأقل في التخلص من الركام والحجارة. ثمة أسرة في أربع غرف. وصل من إنكلترا ابنا عم سوزان وشقيق كول وزوجة أخــيه، وســينتقل كيفن وشيرا إلى فندق في البلدة لبضعة أيام. هناك أصدقاء آخرون يأتون من فيرمونت.

في الــنهار بلــغ عددنا في المنــزل اثني عشر شخصاً. وكثيرون يقدمــون المساعدة خلال تحضير الغداء. يجب أن تحضر الكعكة بطريقة مــرتجلة لأن الفــرن صغير. تصورت صنع ثلاث طبقات من الكعك الإســفنجي مــع زبدة البندق المثلجة، والتي تقدم مع الكريما المخفوقة والكرز المغطس بمحلول سكري. لم نتمكن من العثور على قدر كبيرة للقاعدة واشترينا أخيراً طبقاً من القصدير لخبزها. الكعكة بديعة، لكنها مائلة إلى الجانب قليلاً. وقد عملنا على تزيينها بالزهور من كل جانب. تفــرّق الــضيوف في اتجاهات عديدة، حيث ارتاد بعضهم المناطق التي تستحق المشاهدة وذهب غيرهم للتسوق.

تناولــنا عــشاء ما قبل الزفاف هنا في ليلة صافية دافئة، وارتدى الــضيوف ملابس قطنية، والتُقِطت صور عديدة لنا وأذرعنا متشابكة علــى الــدرجات أو ونحن ننحني على حاجز الشرفة. أحضر ابن عم سوزان زجاجة شراب ابتاعها من فرنسا. وبدأنا العشاء بحساء الشمَار الــبارد. حــضرت في كسرولة بدائية وجبة من الدجاج والفاصولياء البيــضاء والسجق والطماطم والبصل. هنالك فاصولياء خضراء صغيرة الحجم، وسلال من الخبز، وسلطة أعشاب، ونوعان من الهندباء البرية.

وكان الجميع يروون حكايات عن الزفاف. كان مارك سيتزوج بفتاة من كولورادو لكنها هربت في يوم الزفاف وتزوجت رجلاً آخر بعد أسبوع. أما كارين، فكانت إشبينة عروس في حفل زفاف أقيم على مركب، لكن أم العروس بثوبها الحريري الأزرق، سقطت في الماء. وحين تزوجت وأنا في الثانية والعشرين من عمري، أردت أن يُقام حفل الزفاف في منتصف الليل وأن يحمل المدعوون شموعاً. لكن الكاهن رفض ذلك طبعاً. كانت تلك "ساعة مختلسة". فآخر وقت وافق عليه هو التاسعة. ارتديت ثوب شقيقتي وحملت ديواناً للشاعر كيتس. جذبتني أمي من ثوبي وهمست كلماتها الحكيمة: "لن يدوم ستة أشهر". لكنها كانت مخطئة.

يجب أن يكون لدينا عازف أكورديون، على طريقة فيلليني، وحصان أبيض تمتطيه العروس، لكننا نبدع في الليلة الخرافية، وتحفّز الأسطوانات الغنائية المدعوين على الرقص في غرفة الطعام. أما كعكة الكمثرى البيضاء مع الصنوبر فكان يجب أن يُختتم بها هذا العشاء، لكن وصف إد للكريما والجيلاتي بالبندق في البلدة دفع الجميع إلى السيارات. يدهشهم أن تبقى هذه البلدة الصغيرة تضج بالحركة والنشاط عند الساعة الحادية عشرة ليلاً، وخروج سكانها من بيوتهم لتناول القهوة أو المثلّجات أو الأمارو ربما (شراب مر لما بعد العشاء). لا تزال عيون الأطفال الرضع ساهرة مثل آبائهم وأمهاتهم الذين يدفعون عرباتهم، والمراهقون يجلسون على درجات مبنى البلدية. النائم الوحيد هو قط يتمدد على سطح سيارة الشرطة.

في صبيحة الزفاف، جمعنا – أنا وسوزان وشيرا – باقة من الخزامى والزهور البرية الوردية والصفراء لتحملها سوزان. وحين ارتدينا كلنا أثوابنا الحريرية، ذهبنا سيراً على الأقدام إلى البلدة على

الطـــريق الروماني. حمل إد أحذيتنا الجديدة في كيس التسوق. جلبت ســـوزان مظلة من الورق الصيني المزخرف لكل واحد للوقاية من شمس الظهيرة. مشينا عبر البلدة وارتقينا درجات مبنى البلدية المشيد في القرن الثاني عشر؛ المبنى معتم، والغرفة المثيرة ذات السقف المرتفع والمزخرف بالرســـوم واللـــوحات الجصية، والكراسي مرتفعة المسند، تجعل المكان يستحق توقيع معاهدة فيه. أرسلت بلدية كورتونا وروداً حمراء، ورتب إد الأمور مع مقهى سبورت ليرسل البروسيكو البارد بعد انتهاء مراسم الزفاف. أما ابن عم سوزان، بريان، فتجوّل في أرجاء المكان حاملاً آلة تصوير فيديو، ليلتقط صوراً من كل زاوية. وبعد المراسم الوجيزة، عبرنا الـــساحة إلى مطعـــم لا لوغيـــتا لوليمة توسكانية تبدأ بانتقاء طبق من المقـــبلات: قطع مكعبة من الخبز المقرمش مع الزيتون والفليفلة والفطر، أو كبد الدجاج؛ أو الزيتون المقلي المحشو باللحم وقطع الخبز المبهر؛ أو طـــبق الـــشَمَار المحلي، أو السلامي مع بذور الشَمَار. ثم يأتي الاختيار الـــثاني مـــن الأطباق الرئيسة التي تشمل الرافيولي مع الزبدة والناعمة، وعجيـــنة البطاطا التي تقدم هنا مع صلصلة الحبق. وصلت أطباق بعد أطـــباق، لتـــبلغ الذروة مع لحم الضأن ولحم العجل المشوي، وشرائح اللحـــم الشهيرة فال دي تشيانا. لاحظت كارين البيانو الضخم الذي وُضـــعت عليه زهريّة كبيرة مترعة بالأزهار، حيث كان كول يعزف. جلس إد على الطرف الآخر من المائدة، لكنه كان ينظر إليّ حين يعزف كـــول لحناً لسكارليتي. قبل ثلاثة أسابيع، كان هذا حلماً بعيد المنال، احتمالاً مرعباً. "في صحتكم!"، كما يقول ابنا العم الإنكليزيان.

عـــند العـــودة إلى المنـــزل، وقد أتخمنا الطعام والحرارة، نقرر تأجيل كعكة الزفاف إلى العصر... سمعتُ شخير أحدهم. بل شخير اثنين في الحقيقة.

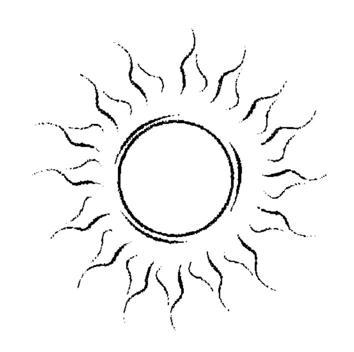
مع أن الكعكة تفتقد اللمسة الاحترافية، فقد كانت أطيب الكعكات التي ذقتها في حياتي. سأدين بفضل حبوب الصنوبر إلى شجرتنا. شيرا وكيفن يرقصان في غرفة الطعام مرة أخرى. في حين تمشي آخرون إلى حدود أرضنا لمشاهدة البحيرة والوادي. لم نكن نعرف إن كنا سنأكل مرة أخرى أم لا. أخيراً، ذهبنا إلى كاموتشيا لتناول البيتزا. مطاعمنا المفضلة مقفلة، ولذلك انتهى بنا المطاف في مكان متواضع يفتقد الجو المريح. لكن البيتزا ممتازة، ولا يبدو أن أحداً يلاحظ الستائر الرمادية المغبرة، أو القطة التي قفزت على الطاولة المجاورة وبدأت تلعق بقايا الطعام في الصحون. عند نهاية الطاولة جلس العروسان بطريقة ساحرة وقد تشابكت أيديهما.

اتجهت سوزان وكول إلى لوتشيا ومنها إلى فرنسا؛ وغادر ضيوف عائلتهما.

سيبقى كيفن وشيرا هنا بضعة أيام. في حين نذهب أنا وإد لاختيار لوح رخامي أبيض سميك لوضعه على طاولة المطبخ. في اليوم اللاحق، سوّاه البائع وصقله، وحمله إد وكيفن في صندوق السيارة. فجأة، بدا المطبخ كما تصورته: أرضية مبلطة بالسيراميك، وأدوات بيضاء اللون، ورفوف خشبية، وسطوح رخامية. عملت على خياطة ستارة زرقاء مربعة النقوش لتعليقها تحت حوض الجلي وعلقت حزمة من الثوم وبعض الأعشاب الجافة على الرفوف الجدارية. وقد عثرنا في البلدة على طبق قديم وحامل للكؤوس والفناجين. يبدو خشب الكستناء الداكن بديعاً على الجدران البيضاء خلفه. أخيراً، أصبح لدينا مكان لحفظ الفناجين والأواني الفخارية التي اشتريناها حسب أنماط الأواني المحلية.

بعد أن غادر الجميع، تناولنا آخر قطعة من كعكة الزفاف، ثمّ بدأ إد العمل على واحد من مشروعاته العديدة التي يأمل بإنجازها على

الفـــور. يبدو أن المطبخ لا يقاوم، ونحن ننتقل إلى ذروة موسم الخضار والفـــواكه. الـــرابع من يوليو: ولت معظم أيام الصيف. ستأتي ابنتي. الأصـــدقاء المسافرون سيتوقفون عندنا لتناول غداء أو المبيت ليلة. نحن على أهبة الاستعداد.



مائدة طويلة تحت الشجر

تُقامُ سوق كل يوم خميس في كاموتشيا (كاموكيا)، البلدة المزدهرة الجميلة على سفح تل كورتونا، وأنا هناك في الصباح الباكر قبل أن تشتد حرارة الشمس. يعبر السياح كاموتشيا؛ فهي التوسع الحديث لبلدة التل الجليلة المشرفة عليها. لكن الحداثة نسبية. فبين متاجر الفواكه والخضار، والخردوات والبذار، تصادف بضعة قبور إترورية. قرب دكان اللحام، آثار باقية لفيلا، بوابة حديدية ضخمة وبقايا سور حديقة. لكاموتشيا، التي تعرضت للقصف في الحرب العالمية الثانية، نصيبها من أشجار الكستناء، والأبواب التي تستحق التصوير، والبيوت التي أغلقت نوافذها بالمصاريع.

في يوم إقامة السوق، يغلق شارعان أمام حركة المرور. يصل الباعة باكراً، ليفتحوا ما يبدو أنها متاجر كاملة أو ما يشبه الممرات بين رفوف السوبرماركت تحددها شاحنات وعربات صممت خصيصاً للمناسبة. تُباع على إحدى العربات جبنة الماعز المحلية التي يمكن أن تكون طازجة وطرية وحليبية، أو مخزنة وصلبة، إلى جانب أقراص عدة

مـــن جبنة البارميزان. الجبنة القديمة المخزنة تبدو سهلة التفتت وغنية، ومدهشة تغري بقضمها حين أتجول في السوق.

أبحـــث عـــن الطعام وأجمعه لعشاء أقيمه لأصدقاء جدد. تنتمي العربات المفضلة لدي إلى معلمين ماهرين في تحضير اللحوم المشوية. إذ يوضـــع البقدونس والتفاح والفطر معها. ثم تُشوى في موقد الحطب. يمكـــنك شراء رغيف عليه قطع من اللحم المكسو بطبقة دهنية سميكة ومقرمشة، أو من دون دهن، لتأخذه إلى البيت. يبدو بائعٌ منهم، وهو ذو عينين صغيرتين، وبشرة لامعة، وساعدين منتفخين، وأصابع قصيرة مبتسماً، مطرياً فضائل بضاعته، لكنه يزمجر حين يلتفت إلى زوجته، التي ترســـم على محياها شبه ابتسامة. اشتريت منه من قبل، ووجدت اللحم شهياً. في هذه المرة، أشتري من البائع اللطيف المجاور. أطلب لإد اللحم المملـــح. وقـــبل أن أنتقل لشراء الخضار، ألمح صندلاً أصفر خفيفاً مع شريطين يربطان على الكاحل. المقاس مناسب، والسعر أقل من عشرة دولارات. فأشتريه وأضعه في الحقيبة مع اللحم والجبن.

تبرز من تحت المظلات الأوشحة (نسخ مقلدة وملونة عليها علامة شـــانيل وهيرمـــيس)، وأغطية الموائد؛ كما تتكوم منظفات الحمّامات، والأشـــرطة، والقمصان الخفيفة، في سلال على طاولات قابلة للطي. وإلى جانـــب الطعـــام واللباس، يمكنك شراء كل ما تحتاج إليه لزراعة حديقتك، وتجهيز بيتك. هنالك بضعة مصنوعات ومنتجات يدوية تباع هـــنا، لكـــن يجب أن تبحث عنها. وأسواق توسكانا لا تشبه أسواق المكـــسيك، حـــيث تجد دمى وأنسجة وجراراً رائعة من الخزف. من العجـــيب أن تـــستمر هذه الأسواق في الوجود، نظراً إلى تعقيد الحياة الإيطالية ومستوى المعيشة في هذه المنطقة. أجد أن تقاليد مهنة الصناعة الحديديـــة لا تزال متواجدة. وبين الحين والآخر، أرى مناصب بديعة

وشبكات يدوية للشواء. أما المفضل لديّ فهو لوح لتقطيع اللحم ذو قبضة حديدية؛ وربما أحتاج إليه يوماً ما. اشتريت في أحد الأسابيع سلالاً محبوكة باليد من أماليد الصفصاف اللينة الدكناء، الكبرى مثالية لوضع المؤونة، والصغرى المدورة للكمثرى الناضجة والكرز الطازج. تبيع امرأة طاولة قديمة وملاءات للأسرة طرزت عليها أحرف مزخرفة، ولا بدّ من أنها جمعت كلها من المزارع والفيلات. لديها ثلاث أكوام من الأقمشة المخرمة الصفراء. وربما صنع بعضها في الجزيرة المجاورة، إيسولا ماغيوري في بحيرة تراسيمينو. لا تزال النسوة يجلسن عند مداخل بيوتهن ويحكن الشرائط المخرمة تحت شمس الأصيل. أجد غطاءين كبيرين مربعين للوسائد مطرزين بالشرائط المخرمة؛ ثمنهما لا يتجاوز العشرة آلاف لير، بسعر الصندل، وهو سعر لا يقاوم اليوم. وبالطبع، علي العثور على وسادتين تناسبان المقاس. وحين كنت أشتري الفوط لتجفيف الأطباق، لاحظت عدداً من جلود الماعز معلقة بخطاف. فكرت في أنها ستبدو رائعة على الأرضية في بيتي. القطع الأربع التي يبيعها الرجل صغيرة جداً لكنه يطلب مني القدوم في الأسبوع التالي. ويحاول إقناعي بأن الجلود لديه هي الأفضل، لكنها لم تجذبني.

أتجه في الدروب المتعرجة نحو أماكن بيع الخضار والفواكه، لكنني أدخل مقهى لتناول القهوة. في الحقيقة، أتوقف بذريعة المشاهدة والنظر. إذ لا يأتي الناس الذي يسكنون المناطق المحيطة بغرض التسوق فقط، بل لتحية الأصدقاء، وعقد الصفقات التجارية. أما الضوضاء حول سوق كاموتشيا فهي تشكيلة من الأصوات المحببة، وكثير من الناس يتحدثون بلهجة فال دي تشيانا؛ وأنا لا أفهم معظم ما يقولونه، لكنني أسمع فعلاً لازمة متكررة. إذ يتحول الحرف "تش" إلى "س" أو

"ش": فبدلاً من أن يقولوا "تشينتو" (مئة)، يقولون "سينتو". بل سمعتهم يلفظون "كابوشينو" بدلاً من "كابوتشينو". مع أن اختصار اللفظة هو "كابوتش". أما اسم البلدة فيصبح "كاموشيا" بدلاً من "كاموتشيا". من الغريب أن الحرف "ش" هو المتأثر دوماً. لكن بغض النظر عن العادة المحلية، لا يتوقف الناس هنا عن الكلام. ثمة جماعات من المزارعين، ربما يبلغ عددهم مئة، يهيمون على وجوههم خارج المقهى. يلعب بعضهم الورق. في حين تحمل زوجاتهم حقائبهن المليئة بالفريز ونباتات الحبق التي تتدلى جذورها، والفطر المجفف، وربما السمك من بسطة تبيع الأطعمة البحرية من الأدرياتيك. وخلافاً للطليان الذين يزدرون قهوتهم دفعة واحدة، أرتشف بتمهل قهوة سوداء ثقيلة.

تقول صديقة منتقدة إن إيطاليا تصبح مثل أي مكان آخر؛ متجانسة ومؤمركة. أريد أن أجذبها إلى هنا لتقف عند هذا المدخل. على وجوه الرجال أمارات حياتهم؛ ربما نحن جميعاً مثلهم. تؤكد ملامح وجوههم وأبدانهم عملهم الشاق المتعب. أجسادهم نحيلة لم تراكم أوقية إضافية من الشحم. يبدو أن الشمس عالجتها وشفتها، ولوحت أشعتها بشرتهم إلى حدّ أنها لن تبهت أو تشحب في الشتاء. ثيابهم الريفية مناسبة، خشنة، للسترة لا للزينة. عليهم أيضاً سيماء كرامة الطبيعة وأنفتها. من المؤكد أن بعضهم مخادعون، لكن سمات الصراحة والصدق والحيوية بادية بوضوح عليهم. بعضهم فقدوا أسنانهم، لكنهم يبتسمون ابتسامة عريضة لا تشعرهم بالحرج. نظرت إلى عيني أحد الرجال: اليسرى بيضاء فيها عروق حليبية زرقاء مثل عروق المرمر، واليمنى سوداء مثل مركز زهرة عباد الشمس. ثمة صبي معوّق يتجول بينهم، لا أحد يهتم به ولا أحد يتجاهله. لكنه هناك، يعيش حياته مثلنا.

في البيت، أخطط للائحة الطعام المقبلة، مع أنني كثيراً ما أرتجل وفقاً لما أتسوق. هنا، أبدأ التفكير في ما نضج هذا الأسبوع، وأشعر بدافع تلقائي لمضاعفة ما أبتاعه؛ أنسى حقيقة أنه لا يتواجد عشرة من الضيوف الجائعين في المنزل. في البداية، شعرت بالانزعاج لأن الطماطم أو البازيلاء فسدت حين حاولت طهيها بعد بضعة أيام. أخيراً، عرفت أن ما تشتريه اليوم قطف هذا الصباح وهو في ذروة النضج. هذا يفسر أيضاً لغزاً آخر؛ لم أفهم قط سبب صغر حجم الثلاجات الإيطالية إلى أن أدركت أن الطليان لا يخزنون الأغذية مثلما نفعل نحن. فالثلاجة الضخمة في بيتي الأميركي تبدو عملاقة بالمقارنة مع الثلاجة المصغرة التي لديّ هنا.

قبل أسبوعين اثنين، ابتعنا كمية من نبات الأرضي شوكي. أحببناه كثيراً، وسرعان ما غليناه وحشوناه بالطماطم والثوم والخبز والبقدونس، ثم نقعناه بالزيت والخل. اليوم، اختفى من السوق. الفول الأخضر لا يقاوم. هل أحضّر نوعين من السلطة، لأن الفول لذيذ أيضاً مع تتبيلة بصل العسقلان؟ لِمَ لا؟ أشتري الدراق للفطور، لكن لحلوى العشاء لا شيء ألذ من الكرز. آخذ كيلوغراماً، ثم أجد حبات نزعت نواها في مكان آخر من السوق. ونظراً إلى أنني لا أعرف الكلمة، أستخدم لغة الإشارة. أعرف كلمة كرز بالإيطالية، وهذا يساعدني. لاحظت أن طهاة الحلويات الريفية في فرنسا وإيطاليا لا يكلفون أنفسهم عناء نزع نواة الكرز، لكنني أحب استعمال حبات الكرز التي نزعت نواها حين تقدم في طبق. وهذه سأغمسها في شراب الكيانتي مع بعض السكر والليمون. وأقرر شراء بعض حبات البطاطا الصفراء الصغيرة المغطاة بالتراب. بعد غسلها بسرعة، وإضافة بضع قطرات من الزيت وبعض من نبات إكليل الجبل، تحمر من دون عناء في الفرن.

أستطيع استكمال التسوق لهذه الوجبة هنا. أعبر أقفاصاً فيها حبش، وبط، ودجاج، وأرانب. ولأن ابنتي ربّت ذات يوم أرنباً أسود من نوع أنغورا، فلم أستطع تخيل أن أضع أرنباً يرتجف ذعراً في صندوق سيارتي. أنوي التوقف عند دكان اللحام لشراء لحم العجل؛ لا أحب منظره؛ وأعترف بأن هذا ليس منطقياً. فحين تأكل اللحم لا بدّ من أن تعرف من أين يأتي. لكن منظر الرؤوس المقطوعة والعيون المغمضة للطيور يجعلني أجفل وأحدق. رؤوس الديكة، وقوائم الدجاج (بأظافرها الصفراء التي تشبه أظافر شريكة جدتي السيدة ريكرا)، والفراء الذي يثبت أن الأرنب المسلوخ ليس قطّاً، والأبقار المعلقة من قوائمها مع قطعة مربعة من الورق لتلقي آخر قطرة من الدم... هذه المناظر كلها تصيبني بالغثيان. من المؤكد أنهم لن يأكلوا المزغبة هذه. حين كنت صغيرة، جلست على الدرجات الخلفية وراقبت طاهينا وهو يلوي عنق دجاجة ثم يفصل رأسها بحركة واحدة. دارت الدجاجة بضع دورات، والدم ينزف منها، قبل أن تسقط وهي تختلج. أحب الدجاج المشوي. هل أستطيع ليّ عنقها وفصل رأسها؟

اشتريت بقدر ما أستطيع أن أحمل. ومحطة التوقف الأخرى ستكون عند المشرب لشراء بعض المشروبات المحلية. قرب نهاية الصف المتعرج من البسطات في السوق، رأيت امرأة تبيع الأزهار المقطوفة من بستانها. لفت لي حزمة من نبات الزينية المزهر بجريدة ووضعتها تحت أحزمة حقيبتي. الشمس ضارية والناس على وشك حزم أغراضهم استعداداً للقيلولة. هنالك امرأة تبدو مرهقة وضجرة لأنها لم تبع كثيراً من ليمونها ومناشفها الصفراء، فتطردُ الكلب النائم على كرسيها وتجلس مكانه لأخذ قسط من الراحة قبل أن تحزم بضاعتها.

في طريق العودة، رأيتُ رجلاً يرتدي سترة صوفية على الرغم من الحــر. تكومت في صندوق سيارته الصغيرة عناقيد العنب الأسود التي سخنتها أشعة الشمس طوال الصباح. أوقفتني روائح العفونة التي اختلط فيها البنفسج بالشراب. عرض علي واحداً، وحين وضعت حبة في فمي ملأته الحلاوة الساخنة. لم أذق في حياتي طعماً مركزاً كطعم هذا العنب في هــذا الصباح. بل إن رائحته عابقة بالأرجوان. أذهلتني النكهة، التي وجــدتها أقدم من إترووريا، والطعم الطازج والمبهج. دفعني هذا الغنى، وحبات العنب الكروية، وأكوام العناقيد المغبرة التي تتدلى من السلتين، إلى طلب عنقود، فأنا أريد أن تبقى النكهة معي طوال الصباح.



عــبق المطــبخ برائحة الفواكه والخضار التي سخنتها الشمس في الــسيارة حــين بدأت أفرغ أكياس التسوق القماشية. يضطر كل من يعــود إلى المنــزل من السوق إلى ترتيب الطماطم والباذنجان والكوسا والفلــيفلة في أقرب سلة. كنت أقاوم وضع الفواكه في زبدية، باستثناء مــا ســنأكله منها اليوم، لأنها ناضجة في هذه الدقيقة وكل ما لا نريد أكله يجب وضعه في الثلاجة.

لا يزال إنجاز العمل في المطبخ يدهشني. وعلى الرغم من وجود ظــل دائرة فوق الباب الخارجي، إلاّ أنه لم تظهر أيّ علامة دالة على أن هــذا المكان كان مليئاً بالثيران والدجاج. وحين أزيلت المعالف، وجدنا بقايا تصاميم مفصلة من الرق على الملاط المتداعي. ومع تهديم الحظيرة الكريهة، رأينا تصاميم رخامية خضراء. وبين الحين والآخر، كــنا نتوقف في أثناء عملية التجديد والترميم ونقول: "هل توقع أحد أن تتكــشط عن الجدران كتل من بقع بول الحيوانات التي تراكمت

علـــى مر العقود"، و"هل أدرك أحد أننا سنطبخ طعامنا حيث كانت دار عبادة صغيرة؟".

من الغريب الآن أن المكان يبدو وكأنه كان مطبخاً على الدوام. وعلـــى شاكلة بقية الغرف، يغطي الأرضية هنا البلاط الملمع بالشمع، ويكسو الجدران الملاط الأبيض، في حين تسند السقف دعامات داكنة اللون (كم وخز الألم عنق إد وظهره!). تجنبنا الخزائن. كان من السهل تـــشييد المـــساند المكسوة بالقرميد للرفوف التي تخيلناها حين أمضينا الأمـــسيات نرســـم المخططـــات على الورق. قمنا، أنا وإد، بنشرها وطلائهـــا بالأبـــيض. أمـــا السلال التي اشتريناها من السوق فتحوي الأدوات والأواني والمـــوادّ الأساســـية. في حين تبدو السطوح المرمرية البيضاء التي يبلغ سمكها بوصتين صقيلة وناعمة وباردة الملمس، ومفيدة لعجـــن البيتـــزا والفطائر. ثبّتنا رفوفاً مماثلة على الجدار الآخر للكؤوس والأواني الفخاريـــة وأوعـــية العجن. ومن أجل تأمين مساند الرفوف وتثبيتها، فتح إد ثقوباً عميقة في الصخر الصلد.



بمقدور السيدة التي عاشت هنا قبل مئة سنة دخول المطبخ وطهي مـــا تـــشاء من طعام. سيعجبها حوض الجلي المصنوع من البورسولين والكـــبير بمـــا يكفي ليستحم رضيع فيه، ومصرفه العريض، وصنبوره المـــنحني المصنوع من الكروم. أتخيلها بذقنها المدبّب وعينيها السوداوين اللامعـــتين، وشعرها المسرح. ها هي بحذائها المتين وثوبها الأسود وقد رفعـــت ردنيها، استعداداً لتحضير الرافيولي. ستشعر بالنشوة من دون شك حين ترى أدوات المطبخ: غسالة الصحون، والفرن، والثلاجة التي تعمل بتبريد الهواء (لا تزال اختراعاً جديداً في توسكانا)، لكنها ستشعر

أيضاً بالراحة وكأنها في بيتها. لو أنني أصبحت مهندسة معمارية، لكنتُ صمّمت على الدوام بيوتاً لها مطابخ مستقلة بأبواب تفتح على الخارج. أحبّ فصل حبات الفاصولياء وأنا جالسة على الإفريز الحجري. أضع القدور القذرة في الخارج بعد نقعها بالماء، وأنشر مناشف الصحون على الجدار، وأفرغ الماء الذي استخدمته للتنظيف على النباتات والأعشاب والصعتر وإكليل الجبل المزروعة أمام الباب مباشرة. ونظراً إلى أن الباب المزدوج يفتح ليلاً ونهاراً في الصيف، فهو يملأ المطبخ بالنور والهواء. ثمة دبور - هل هو ذاته؟ - يدخل كل يوم ويشرب من الصنبور، ثم يطير خارجاً.

الملمح الأميركي الوحيد هو الإضاءة. إذ إن فواتير الكهرباء المرعبة تفسر السبب وراء انتشار المصابيح التي لا تزيد طاقتها على أربعين واط في كثير من المنازل. لا أستطيع احتمال مطبخ معتم. لذلك، اخترنا تثبيت مصباحين متوهجين ومقاوم متغير، مما أرعب لينو، الكهربائي، وأثار اهتمامه، إذ لم يثبت من قبل مقاوماً متغيراً. لكن الأضواء! "يكفيكم واحد. فلن تُجريا عمليات جراحية هنا"، كما قال بإلحاح. اضطر إلى تحذيرنا من فاتورة الكهرباء؛ لكنه لم يستخدم الكلمات بل الإشارات بيديه ورأسه ليقنعنا بالتكلفة الباهظة. من الواضح أننا نسير نحو الخراب.

بدأت أجمع على الرف فوق حوض الجلي أطباقاً وأواني فخارية مطلية يدويًّا. فكرت في إغراء شيرا بتصميم رسوم لعناقيد عنب وأوراق شجر ودوالٍ تُرسَمُ أعلى الجدران. لكن المطبخ الآن جاهز.



استهلكنا طاقة ضخمة في إنجاز العمل في المطبخ لأن المورثة المهيمنة في عائلتي هي مورثة الطبخ. ومهما تكن المناسبة، أو الأزمة،

فإن النسوة اللواتي تربيت بينهن يسرعن إلى المطبخ ويتحدثن طويلاً عن فــن الطبخ، من الحلوى المصنوعة في قوالب، إلى الدجاج، إلى القدور الــتي يغلــي فــيها حساء الخضار واللحم. في الصيف، تدخل والدتي وطاهيتــنا، ويلي بيل، في سباق مع الزمن لتحضير معجون الطماطم، ومخلــل الخيار، وهلامٍ من عصير العنب الذي يوضع في قدور ضخمة. بحلول أوائل ديسمبر، يستكمل تحضير الكعك وقشر الجوز للشوي. لم يخــلُ مطبخــنا قط من قوالب القصدير لخبز كعك البراونيز والكعك المحلى، أو من طبق من البسكويت البارد بقي من العشاء. ما زلت أفتقد البسكويت المحمص عند الفطور. كنا نتحدث عن الوجبة اللاحقة ونحن نتناول الوجبة الحالية.

أظهــرت ابنتي كل العلامات الدالة على القطيعة مع ميراث أمي وويلــي، في حين دفعتنا مواهبهما - أنا وأخواتي - إلى رفوف كتب الطبخ، ووضع خطط مستمرة لحفل العشاء القادم، بل للتفنن في الطبخ حــتى حــين تأكل كل منا وحدها (الاختبار النهائي). ظلت آشلي طــوال طفولــتها، باســتثناء أوقات متفرقة حضّرت فيها كعكاً كالح السواد، تنظر إلى المطبخ بازدراء. لكن بُعيد تخرجها من الجامعة، بدأت تطبخ، وعلى الفور شرعت بالاتصال بالمنــزل للحصول على وصفات تحــضير الــدجاج مع أربعين حبةً من الثوم، والكعك المحشو بالحلوى، والريــزوتو (طــبق إيطــالي من الأرز واللحم أو الجبن أو الخضار)، والــشوكولاته السوفليه، والبطاطا. ومن دون أن تقصد، بدا أنها تمثلت بعــض المعــارف. الآن، ونحن معاً، تجتاحنا أيضاً نوبات من التخطيط والطــبخ. علمــتني طــريقة رائعة لتحضير لحم الخاصرة المتبل وكعكة اللــيمون ومخــيض اللبن. تمنحني هذه الصلات الأسرية شعوراً بالرضا والاستسلام: الطبخ قَدر لا مفرّ منه.

على الرغم من هذا الميراث العنيد، زاد انشغالي بالعمل في السنوات الأخيرة. في حياتنا العادية في سان فرانسيسكو، يصبح الطهي عبئاً ثقيلاً. أعترف بأن العشاء كان في بعض الأحيان عبارة عن المثلجات الجاهزة، وفي أحيان أخرى تناولت بالشوكة بضع لقيمات على عجل في المطبخ، أو عدنا، كلانا أنا وإد، إلى البيت متأخرَين لنجد في الثلاجة بعض الكرافس والعنب والتفاح الذابل والحليب. وليس في ذلك مشكلة لأن في سان فرانسيسكو مطاعم رائعة. في عطلات نهاية الأسبوع، نحاول شيّ دجاجتين، أو تحضير حساء الخضار، أو صلصة للعجينة تكفينا إلى يوم الثلاثاء. وفي يوم الأربعاء نتوقف عند مطعم غوردو لتناول وجبة مكسيكية من اللحم وعجينة الذرة الحارة مع الصلصة الحامضة، والأفوكادو المهروسة، مع كمية إضافية من الصلصة الحارة، وألف غرام من الدهن. في أحيان أخرى كنت أجمد الحساء والصلصة الحارة والمرق في قوالب بلاستيكية.

يقنعني وقت الفراغ في البيت الصيفي، وسهولة الحصول على المكونات الطازجة، والطريقة السهلة في الضيافة، أن هذا هو المطبخ الحقيقي في المعنى والمغزى. أفكر في الموائد التي كانت تحضرها أمي في الصيف؛ كانت "تطلق" الوجبات بكل يسر وسهولة. أخيراً، توضح الأمر لي: ربما أكون مؤهلة. الأمر أكثر سهولة آنذاك. كان حولها من يساعدها، مثلما هي الحال هنا. كنت أجلس على آلة صنع المثلجات في حين تدير شقيقتي المقبض. وتفصل شقيقاتي الأخريات حبات البازيلاء. تمتعت ويلي بقدرة كلية. كانت والدتي توجه الحركة في المطبخ وتديرها، وترتب المائدة. كثيراً ما أستعمل وصفاتها، وأتبع أسلوبها السهل مع الضيوف، لكن أرجوكم لا نريد دجاجاً مقلياً. هنا، لدي أهم مكون: الوقت. إذ يرغب الضيوف فعلاً في نزع نواة الكرز، أو

الذهاب إلى البلدة للحصول على جبنة البارميزان. يبدو أيضاً أن الطبخ يتطلب وقتاً أقل لأن نوعية الأطعمة على درجة رفيعة من الجودة حيث تحتاج إلى أبسط التحضيرات. للكوسا مذاق طيب. كما أن للشمندر، المقلي بسرعة مع بعض الثوم، نكهة مدهشة. الفواكه لا تحمل لصاقات باسم المنتج؛ والخضار الطازج لا يشمّع ولا يُعرّض للأشعة، والمذاق مختلف فعلاً.

يبرد الجو في الليل على ارتفاع ألف وخمسمئة قدم؛ وهذا يناسبنا لأننا نستطيع تحضير بعض الأطعمة الشهية التي يتعذر تحضيرها في الجو الحار. ففي حين أن اللحم المقدّد والمدخن مع التين، وحساء الطماطم البارد، والأرضي شوكي، والفطائر المنكهة بقشر الليمون، والهليون، أطعمة مثالية عند الواحدة، إلا أن الأمسيات المنعشة تفتح الشهية. نتناول السباغيتي مع صلصة الراغو (علمت أخيراً أن المكون السري في الراغو هو كبد الدجاج)، والخضار مع صلصة الحبق، ولحم العجل مع فطيرة الذرة، والفليفلة الحمراء المحشوة بالجبنة الإيطالية الطرية والكسترد، والكرز الساخن المغمس في شراب الكيانتي مع كعكة البندق.

حين تنضج الطماطم، فليس هناك أشهى من حساء الطماطم البارد مع الحبق ومكعبات عجين الذرة المقرمشة. أو سلطة البانزانيلا المكونة من زيت الزيتون، والخل، والطماطم، والخيار، والبصل المقطع، والخبز الجاف الذي ينقع بالماء ثم يجفف، وهذا ابتكار حقيقي فرضته الضرورة، فالحاجة أم الاختراع. ونظراً إلى وجوب شراء الخبز في توسكانا كل يوم، فإن المطبخ التوسكاني يستغل بقايا الخبز على أفضل وجه. فالأرغفة الجافة تعد مثالية لتحضير حلوى البودينغ ولأطيب أنواع شرائح الخبز الفرنسي (توست) مذاقاً. في بعض الأحيان، نمتنع

عـــن تناول اللحم أياماً عدة من دون أن نفتقده، ثم نتناول لحم الحبش المحمّر مع إكليل الجبل، أو قطعة من لحم الخاصرة محشوة بالناعمة، وهذا يذكـــرنا بالمدى الخرافي لسهولة تحضير اللحم. أقطف ملء نصف سلة من الصعتر وإكليل الجبل والناعمة، وآمل بنقلها إلى سان فرانسيسكو، حـــيث أحـــتفظ بصندوق على إحدى نوافذ الشقة زرعته بالأعشاب الذاوية. هنا، تضاعف الشمس حجم النبتة كل بضعة أسابيع. فسرعان ما ينتشر الأوريغانو (المردقوش البري) قرب الجدار ليشكل دائرة قطرها ثـــلاث أقدام. حتى النعناع البري والنعناع ذو الأوراق المنكهة برائحة الليمون التي اقتلعتها من التل ونقلتها نمت وكبرت. النعناع ينمو ويزهر. يقـــول فـــرجيل إن الغزال الذي يجرحه الصيادون يعالج به جراحه. في توسكانا، حيث دمر الصيادون الحياة البرية منذ أمد بعيد، يبدو النعناع أكثـــر وفـــرة من الغزلان. تبلغني ماريا ريتا بأن استعمل أوراق النعناع المـــنكه بـــرائحة اللـــيمون في السلطة ومع الخضار، إضافة إلى حوض الاستحمام. أحب قطف الأعشاب حتى من دون استخدامها في الطبخ. إذ تـــضاعف الـــنكهة اللاذعة للأعشاب المقطوفة حديثاً متعة الطاهي، مـــثلما تضيف إلى نكهة الطهي. بعد قطف الصعتر، لا أغسل يدي إلى أن يتلاشـــى العـــبير مـــن تلقاء نفسه. زرعت مساحةً لا بأس بها من الناعمة، ففاض النبات عن حاجتي، فتركت الزهر للفراشات. يبدو زهر الـــناعمة، مع الخزامى، بديعاً في باقة الأزهار البرية. أما البقية، فأجففها أو أســـتخدمها طازجة، مع الفاصولياء البيضاء عادة مع زيت الزيتون، وهـــذه وجـــبة مفـــضلة لأهـــالي توسكانا، المعروفين باسم "أكلة الفاصولياء".

في كـــل مرة نبدأ فيها بالشواء، يلقي إد أعواداً طويلة من إكليل الجبل فوق الفحم واللحم. ولا تضيف الأوراق الهشة نكهة لذيذة فقط،

بــل هــي جيدة للقضم أيضاً. وحين يشوي القريدس، يستخدم أعواد إكليل الجبل بدلاً من الأسياخ.

لديّ أصص مزروعة بالحبق قرب باب المطبخ، فهي تطرد الذباب كمــا يفترض. وفي أثناء أسابيع بناء الجدار وثقبه، رأيت عاملاً يضغط أوراقاً بيده ويضعها على مكان لسعة الدبور. قال إنها تُذهِب الألم كله. هنالك بقعة مزروعة بالحبق على بعد بضع أقدام. كلما قطفت منه، زاد نموّه على ما يبدو. وأنا أستعمل الأوراق كاملة في السلطة، وفي حساء الحــبق، وأطباق الطماطم والقرع (المقطوف طازجاً في الصيف). ومن بين الأعشاب كلها، يحمل الحبق العبق الأصيل لصيف توسكانا.



تــتطلب وجبات الغداء في فصل الصيف موائد طويلة. الآن، بعد استكمال تجهيز المطبخ، نحن بحاجة إلى مائدة خارجية في الهواء الطلق، وكلمـــا زاد طــولها كانت أفضل، لأن الوفرة التي لا يمكن تفاديها من المكــونات المعروضة في السوق الأسبوعية تحفزني للإفراط في شرائها، ولأن الــضيوف يتجمعون حتماً: أصدقاء من الوطن، وأصدقاء الأقرباء الــذين يريدون إلقاء التحية طالما هم في المنطقة، وأصدقاء جدد، يأتون أحــياناً مــع أصدقائهم. ليس علينا سوى إضافة حفنة من العجين إلى القــدر، وطــبق آخــر، وكأس أخرى، وكرسيٌّ آخر. يمكن للمائدة والمطبخ أن يفرضا شروطهما.

فكــرت في مائــدتي، في حالتها المثالية وأبعادها. لو كنت طفلة لأردت رفــع الغطاء والزحف تحتها، حيث يمكنني أن أجثم في الضوء الأصــفر الباهت وأسمع الضحكات العالية، وأحاديث الكبار، وأزحف بــين قــوائم الكراســي، وأحدق إلى أعلى الركب والأحذية والتنانير

المزركشة، والمائدة الثابتة تحت ثقل الطعام. مثل هذه المائدة يجب أن تكون كبيرة وطويلة. في نهايتها، أنت بحاجة إلى مكان لزهرية ضخمة تضم أزهار الموسم المتفتحة كلها. أما العرض، فيجب أن يتسع لطبقين كبيرين تتبادلهما الأيدي، وزجاجات الماء والمشروبات التي يرشفها الضيوف طوال ساعات. أنت بحاجة إلى زبدية من الماء البارد تغمس فيها عناقيد العنب والإجاص، وطبق مغطى توضع فيه الجبنة الإيطالية الزرقاء، والجبنة الطرية المحلية. لا أحد يأبه إن ألقى نوى الزيتون على الأرض. أما أفضل الأغطية لمثل هذه المائدة فهي ذات الألوان الباهتة، الزرقاء على شكل مربعات، والوردية والخضراء، لا البيضاء، التي تعكس الوهج. وإذا كان طول المائدة كافياً، يمكن وضع الأطباق كلها معاً، ولن يضطر أحد إلى التنقل بينها وبينها المطبخ جيئة وذهاباً. ثم تجهز المائدة للمتعة الأساسية: الوجبات الباقية، تحت الشجر ساعة الظهيرة. الهواء الطلق يضفي سهولة واسترخاء وحرية. أنت ضيف نفسك، هكذا يجب أن يكون أسلوب الضيافة في الصيف.

يمكنك، في الخدر اللذيذ بعد أن تقسم آخر إجاصة، وتقطع آخر قطعة من الجبن، وتصب آخر قطرة من الشراب في الكأس، أن تفكر في مشاركتك في اللاوعي الجمعي. أنت تفعل ما يفعله الجميع في إيطاليا، الملايين الذين يجلسون إلى ملايين الموائد. وفوق كل منها، يتجمع سرب مصغر من البعوض. هنالك استثناءات بالطبع؛ العاملون في مواقف السيارات، والندل، والطهاة، وآلاف مؤلفة من السياح، وكثير منهم أخطأوا بأكل طبقين من بيتزا السجق عند الحادية عشرة ليلاً، فأتخمتهم. لذلك، فهم يهيمون على وجوههم تحت الشمس اللاهبة، ويختلسون النظر إلى الأبواب الضخمة لدور العبادة المغلقة، ويجلسون على حواف النوافير وهم يحدقون بعيون نصف مغمضة إلى

الكتيبات الإرشادية الناقصة. كفاني! فقد فعلت الشيء نفسه. ثم يصعب عليك في ما بعد أن تحرم نفسك من مثلجات البطيخ الشهية عند السابعة، والهواء لا يزال حاراً وحذاؤك أوجع كاحليك. أولئك الضعفاء الذين يعترفون بخطأهم، سيتناولون نوعاً آخر في الطريق إلى الفندق؛ وحين تبدأ إيطاليا بتناول العشاء عند التاسعة، تصيب التخمة الأجانب. هذا يحدث في ما بعد، حين لا تجد مكاناً في أي مطعم جيد.

ربما يزعجنا إيقاع الأكل في توسكانا، لكن بعد غداء دسم في المطعم، تتضح فكرة واحدة: القيلولة. فمنطق النوم مدة ثلاث ساعات عند الهجير يبدو سليماً وصحيحاً. من الأفضل العثور على كتاب وقراءته إلى أن يغلبك النعاس.

أعرف أنني أريد طاولة خشبية. حين كنت صبية، اعتاد والدي أن يدعو أصدقاءه وعدداً من موظفيه إلى العشاء أيام الجمعة. وكانت طاهيتنا، ويلي بيل، وأمي تضعان مائدة بيضاء طويلة تحت شجرة جوز في حديقتنا وتحضّران الدجاج المشوي هناك، وسلطة البطاطا، والبسكويت، والشاي المثلج، والكاتو الغني بالمكونات، وزجاجات الشراب. وكثيراً ما كانت وجبات الغداء تدوم معظم النهار، وتنتهي أحياناً برجال ينشدون وقد تشابكت أذرعهم أغنيات بطيئة الإيقاع كأنها صادرة عن شريط تسجيل أفسدته أشعة الشمس.

منذ الأسابيع الأولى لإقامتنا في المنزل، استخدمنا طاولة قديمة، نموذجاً أصلياً فظاً للمائدة التي تخيلت أننا سنضعها في نهاية المطاف تحت أشجار الليمون المصطفة. اشتريت من إحدى البسطات في السوق غطاء طويلاً منعاً لإيذاء ركبنا بها. ومع فوط المائدة المناسبة، وزهرية مليئة بزهور الخشخاش، وأخرى بزهور زرقاء، وشريط مخرم، وأطباقنا الصفراء من الجمعية التعاونية، بدت الطاولة جميلة ومناسبة لنا.

تتمثل فكرتي عن النعيم بغداء مدة ساعتين مع إد. لا بدّ من أن له أصولاً إيطالية كما أظن. فقد بدأ يشير ويلوح بيديه، وهذا ما لم يكن يفعله من قبل. يحب الطبخ في البيت، لكنه ينهمك به هنا. يجمع للغداء الذي يحضره ما يحتاج إليه من مكونات: جبنة البارميزان، وجبنة الموزاريللا، وبعض من جبنة الماعز من الجبال، والفليفلة الحمراء، والخس الطازج، ولحم السلامي المحلّي مع الشمَار، والخبز (الذي أضيف إليه الملح، ولذلك لم يعد تقليدياً هنا)، واللحم المقدّد والمدخّن، وكيس هائل من الطماطم. أما الفواكه فتشمل الدراق والخوخ، والنوع المفضل لدي من البطيخ المحلي. ويكوّم على لوح تقطيع الخبز الجبنة والسلامي والفليفلة، ويضع في طبقينا المقبلات: شرائح الطماطم مع الحبق وجبنة الموزاريللا وزيت الزيتون.

يحمينا ظل أشجار الليمون من حر الهجير. في حين يمتعنا صوت الزيز الذي يمثل فصل الصيف وروحه. حبات الطماطم مركزة إلى حدٍّ أننا نلوذ بالصمت عند تذوقها. يفتح إد زجاجة شراب احتفالية، ونجلس لنروي مجدداً القصة البطولية لشراء المنزل وتجديده وترميمه. ومن الغريب أننا نتجاهل الآن التعقيدات والهلع؛ لقد بدأنا عملية الانتقاء، العملية نفسها التي تضمن استمرار بقاء الجنس البشري؛ ونسينا العمل المضني. يبدأ إد وضع الخطط اللازمة لفرن الخبز. ونحلم بإنجاز مشروعات أخرى. تغمرنا أشعة الشمس التي تخترق الأشجار المزهرة بضوء ذهبي. أقول: "هذا ليس حقيقياً؛ نحن في فيلم سينمائي من إخراج فيلليني".

يهز إد رأسه. "فيلليني مخرج أفلام وثائقية. لقد فقدت ثقتي بعبقريته. ثمة مشاهد فيللينية في كل مكان. لنتذكر الدراجة النارية التي يتكرر ظهورها في أماركورد. المشهد يحدث دوماً. أنت في قرية نائية، لا ترى

فيها أحداً، وفجأة تزمجر دراجة نارية". يقشر ثمرة دراق، ولأننا في حالة من السرور والبهجة، نفتح زجاجة شراب ثانية، قبل أن ندخل المنزل لنستريح ونستعيد طاقتنا اللازمة للسير إلى البلدة ومعاينة المطاعم، والتنزه في الحديقة المشرفة على الوادي، والبدء بتناول الوجبة اللاحقة.



اتصلنا بالنجارين الخجولين والصامتين، ماركو ورودولفو. تبدو أمارات البهجة والسعادة على وجهيهما مهما كان العمل الذي يؤديانه هنا. أما فكرة طاولة مطلية تتسع لعشرة أشخاص فقد أذهلتهما على ما يبدو. إذ اعتادا لون شجر الكستناء. هل نحن متأكدان؟ أراهما يتبادلان النظر. لكن يجب إعادة طلائها بعد سنتين. الفكرة ليست عملية. رسمنا على المخطط ما نريده، وقدمنا عينة من الطلاء أيضاً: لونها الأساسي أصفر.

عاد الاثنان بعد أربعة أيام مع الطاولة، جاهزة ومطلية؛ وهذه عبقرية في سرعة الإنجاز في أي مكان وخصوصاً لعاملين مشغولين دوماً مثلهما. يضحكان ويقولان إن الطاولة ستتوهج في الظلام. فهي تنبض باللون. يحملانها إلى البقعة التي تطل على أوسع منظر للوادي. في الظل الكثيف، يتألق الأصفر، ويغرينا لنأتي من المنزل حاملين كوبين وزبديتين من الحساء الساخن وسلتين من الفواكه وقطع الجبنة الطازجة الملفوفة بورق العنب.



العشاء اليوم على شرف زوج وزوجة إيطاليين وطفلتهما الرضيعة، وكتّاب أميركيين. الطفلة التي لا يتجاوز عمرها سبعة أشهر

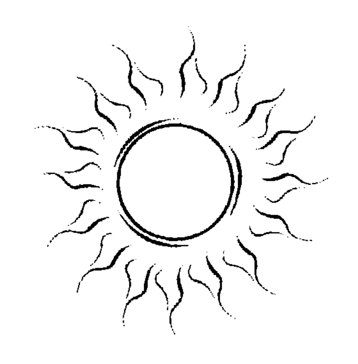
تلـــوك حـــبات زيتون حار وتنظر بتشوق إلى الطعام. تسلى أصدقاؤنا بمغامـــرات تجديـــد البيت وترميمه، تسلوا بأمان واطمئنان نظراً إلى أنّ بـــيوتهم رممت قبل اختفاء العمال وانخفاض سعر الدولار. يعرف كل مـــنهم قـــدراً مـــذهلاً من المعلومات المتعلقة بالآبار، وأسباب التعفن، والمجـــاري، وتقلـــيم الأشجار معرفة تقنية مفصلة اكتسبت من العيش ســـنوات تحت أسقف بيوت المزارع القديمة المائلة. تعجبنا من طلاقتهم باللغة الإيطالية، ومعرفتهم التي لا حدّ لها بتعقيدات فواتير الهاتف. ومع أنـــني أتـــصور أحاديث تدور حول الأدب الإيطالي الراهن، والأوبرا، وحركات التجديد المثيرة للجدل، إلا أننا نناقش بحماسة شديدة على ما يـــبدو تقلـــيم أشجار الزيتون، واختبار مياه الآبار، وتصليح مصاريع النوافذ.

لائحة الطعام: خبز إيطالي مع شرائح الطماطم والحبق، مكعبات الخبـــز المقـــرمش مع اللحم المسلوق والمحفوظ بدهنه والفليفلة الحمراء. الطـــبق الأول المكـــون من عجينة السميد تبعه لحم العجل المشوي مع الثوم والبطاطا، قبل أن يُنكّه بالناعمة المقلية. في حين حضرنا الفاصولياء الخـــضراء مع الشَمَار والزيتون. وقبل وصول الضيوف بقليل، قطفت ســـلة ضخمة من الخس. فعند بداية الصيف، نثرت محتوى ظرفين من بذور الخس ليشكل حافة لمسكبة الزهر، نما الخس في مدة أسبوع، وبعد ثلاثة أسابيع أغلق حدود المسكبة. وهو الآن منتشر في كل مكان؛ يبدو من الغريب أن نقتلع الأعشاب من مسكبة الزهر لنستعملها في عشائنا. بعـــض نبـــتات الخس تبدو غير مألوفة؛ آمل أننا لا نأكل الخطمي أو الكالينجولا. أما الكرز الذي غليناه ثم بردناه، فقد اجتذب النحل طوال بعـــد الظهر. وشن عصفور طنان هجوماً خاطفاً على المطبخ، بعد أن جذبته على ما يبدو رائحة عصير العنب الفواحة.

حين وصل الضيوف خيم غسق توسكانا برقة وتمهل، فبهت لون السماء من الشفاف إلى الذهبي إلى الأزرق الأدكن، وبعدها أرخى الليل سدوله مع انتهاء الطبق الأول. انتشر الليل بسرعة، كأنما تنجذب الشمس بحركة واحدة وراء التل. أشعلنا الشموع في الأمكنة الظليلة المحمية من الريح على طول الإفريز الحجري وعلى المائدة. أما موسيقى الخلفية فتكفلت بها جوقة من الضفادع المرحة. وبدأ أصدقاؤنا: "قبل سنوات عديدة...". تصور حكاياهم إيطاليا لا نعرفها إلا عبر الكتب والأفلام. "في الستينيات... في السبعينيات...". لهذا السبب أتوا إليها وبقوا فيها. يحبونها، لكن الأوضاع تسوء الآن مقارنة بالخزائن الأربع لتلك الكونتيسة المجنونة. كم كانت شوارع روما نابضة بالحياة وحاشدة بالناس، وهل تتذكرون المسرح الذي يمكن كشف سقفه، وكيف يهطل المطر على النظارة؟ ثم تحول الحديث إلى السياسة. يعرفون الشخصيات كلها. أرعبنا كلنا تفجير السيارة في صقلية. هل من مافيا هنا؟ بدت أسئلتنا ساذجة. الميول الفاشية التي تبدت في الانتخابات الأخيرة تزعج الجميع وتقلقهم. هل يمكن لإيطاليا أن تعود القهقرى؟ أخبرتهم عن تاجر الأثريات في مونتي سان سافينو، حيث شاهدت صورة لموسوليني فوق باب المتجر ورآني أنظر إليها، فسألني وعلى وجهه ابتسامة عريضة إن كنت أعرف من هو. ومن دون معرفة إن كان قد وضع الصورة للسخرية أم بدافع التوقير والاحترام، رفعت يدي بالتحية الفاشية. جنّ جنونه وهو يظن أنني جادة. تضاعفت حماسته وبدأ يتحدّث عن جرأة "الدوتشي" (الزعيم) وشجاعته. أردت الخروج من المتجر مع مشترياتي الغريبة. لكن الأسعار تنخفض الآن. لقد دعاني لمقابلة عائلته، ونصحني الجميع بالاستفادة من ذلك.

أفهمك في الحياة هنا؛ "حياتي الحقيقية" تبدو بعيدة. من الغريب أننا جميعاً هنا. منحنا وطناً فاخترنا الإقامة في آخر، وهم أكثر تطرفاً منا؛ فقد حددوا حياهم وعملهم وفقاً لهذا المكان، لا ذاك. نشعر بأننا في بلدنا، على الرغم من أننا أميركيون بيض البشرة. يمكننا البقاء هنا، لنغدو مثل الأهالي. سأدع شعري يطول، وأعلم الصبية المحليين الإنكليزية، وأركب دراجة الفيسبا إلى البلدة لشراء الخبز. أتخيل إد على واحد من تلك الجرارات الصغيرة المخصصة للمزارع المدرجة. أتصوره يزرع كرماً جديداً. أو يمكننا صنع نقوع الأعشاب من أوراق النعناع المنكَّه برائحة الليمون. أنظر إليه، لكنه يصب الشراب. أحس بصوتينا الغريبين - ونحن نتحدث الإنكليزية والفرنسية والإيطالية - ينتشران حول المنزل، ثم إلى الوادي. الأصوات تصل إلى التلال (ندعى "أجنبيين"، لكن الكلمة تبدو مهددة وتثير الفزع إلى حدٍّ غريب). كثيراً ما نسمع صخب الحفلات لدى الجيران المخفيين عنا في أعالي التل. لقد غيرنا ترتيباً قديماً للأشياء في سفح التل هذا، حيث لم يسمع جابي الضرائب، ورجل الشرطة، وصاحب كشك الجرائد (أقرب الجيران إلينا مع أننا لا نرى أحداً منهم)، سوى الإيطالية إلى أن أقمنا هنا.

يبدو أن كوكبة الدب الأكبر، الواضحة كأنها رسمة بالنقاط، على وشك أن تصب شيئاً على سقف المنزل، في حين نثرت درب التبانة نجومها فوق رؤوسنا. أما الضفادع فقد صمتت كلها فجأة، كأنما أمرها بالسكوت آمر. أحضر إد زجاجة شراب وطبقاً من البسكويت صنعه هذا الصباح. هذه الليلة هادئة وادعة، ومعتمة غاب قمرها. تبادلنا الحديث من دون توقف. لا شيء يقاطعنا سوى الشهب المتساقطة.



ملحوظات حول مطبخ الصيف

في ربيع إحدى السنين، حين درّستني فنَّ الطبخ سيمون بيك في منزلها في بروفانس، وعلّمتني أشياء ما نسيتها قط، كانت ثمة طالبة أخرى، تدرس فنّ الطعام والطهي، ظلت تسأل سيمون بإلحاح عن الأساليب التقنية لتحضير كل وجبة تخطر في البال. كان لديها دفتر ملحوظات تدوّن فيه كل كلمة تقولها سيمون. أما الطالبات الأربع الباقيات - وأنا منهن - فقد تركز اهتمامهن أساساً على التهام ما يحضرنه. وحين بالغت في طرح الأسئلة، قالت سيمون بحدة: "ليس هناك أساليب تقنية بل مجرد طريقة تحضير. الآن، هل نريد أن نقيس أم نطبخ؟".

تعلّمت هنا أن البساطة تحرر من القيود، وتنطبق فلسفة سيمون على هذا المطبخ بصورة كلية. ومثلما يعرف الطهاة كلهم، تعد مكونات الموسم أفضل دليل وأحسن مرشد. ومعظم ما نفعله أشد بساطة من أن يعد وصفة تحضير متكاملة؛ بل مجرد طريقة للتحضير. على سبيل المثال، أضيف ثمار التين المقسومة نصفين إلى وجبة اللحم

المقـــدد والمدخن مع البطيخ الأصفر المنتشرة في كل مكان. أما حساء الطمـــاطم البارد الذي أحضره فيعتمد ببساطة على الأعشاب – الحبق أساســاً – وثمـــار الطماطم الناضجة في مرق الدجاج، قبل وضعه في الثلاجة ليبرد؛ ثمّ أحمص فصوص ثوم كاملة في مقلاة مع قليل من زيت الزيتون؛ مما يسهل هرسها على الخبز. من أفضل المعجنات السباغيتي مع الأروغلا، والكريمة، واللحم المملح المفروم، قبل إضافة جبنة البارميزان. أمـــا الفاصولياء الخضراء التي تقدم مع الزيتون الأسود، والشَمَار النيء، والبــصل، والـــزيت والخل، أو عصير الليمون، فهي ألذ طرائق تحضير الفاصـــولياء. ليس هناك أسهل من ابتكار إد: يقسم ثمار التين ويصب علـــيها قليلاً من العسل، ويغليها، ثم يضيف إليها الكريمة. وغدا الدراق المقطّـــع إلى شـــرائح، مع الجبنة الإيطالية الدسمة والمحلاة (ماسكاربوني) وبـــسكويت الكوكيـــز بالبندق طبقاً احتياطياً. بعض الأطباق المفضلة تـــتطلب الـــتدخل، مع أنه ليس هناك من سبب يدعوني للتعجب من الجنون الذي دفعني للتدخّل.

تغريني وفرة الأعشاب وتعددها بالإفراط في استخدامها. فالأطباق كلها تنكّه بالأعشاب التي جمعتها: حزمة من الصعتر تنثر على الخضار، ومهـــد مـــن الـــناعمة يقـــدم عليه اللحم المشوي، وأعواد الأوريغانو (المردقوش) حول المعجنات. من الممتع تنكيه الأطباق بالخزامى والعنب وأوراق الـــتين والـــشَمَار الأخـــضر. ومع بعض الزهور البرية، تبدو الأعشاب المقطعة داخل الطبق الفخاري في مكانها المناسب على المائدة.

أقـــدم في مـــا يلي وصفات تحضير سريعة وشخصية لأطباق عبّر الضيوف عن إعجاب حماسي بها، أو أرسلت إلينا سراً في صبيحة اليوم اللاحق لتذوق ما بقي منها. لا يعد الطليان الريزوتو أو المعجنات طبقاً رئيـــساً، لكـــنها تعد كذلك بالنسبة إلينا. الزيت المستخدم هو زيت

الزيتون بالطبع (إلا إذا حُدِّد نوع آخر). والأعشاب في هذه الوصفات كلها طازجة.

المقبلات الإيطالية

الفليفلة الحمراء (أو البصل) المحضرة مع الخل البلسمي

الفليفلة اللامعة الطازجة هي في الأساس حمراء وخضراء وصفراء. الفليفلة من الخضر الصيفية المفضلة لدي لأنها تجعل كثيراً من الأطباق مغرية وجذابة وشهية. والقلي السريع (سوتيه) لمزيج الأنواع الثلاثة يضيف نكهة لذيذة إلى أي طبق. هنالك حساء الفليفلة الحمراء، ومسحوق (هلام) الفليفلة الصفراء، والفليفلة الخضراء المحشوة حسب الطريقة القديمة...

طريقة التحضير: تُقطَّع أربع حبات من الفليفلة (بعد إزالة البذور) إلى شرائح رقيقة وتُطهَى في قليل من زيت الزيتون مع ربع كوب من الخل البلسمي إلى أن تصبح طرية وذلك لمدّة ساعة تقريباً؛ تحرك بين الحين والآخر؛ يجب أن "تذوب" قطع الفليفلة تقريباً. ثم يضاف الملح والفلفل. يضاف أيضاً زيت الزيتون والخل البلسمي مرة أو اثنتين إذا بدأت القطع تجف. تقلى بالزيت 25 قطعة من الخبز، ويُهرَس على كلّ منها فصّ من الثوم. توضع ملعقة من الفليفلة "الذائبة" على كل قطعة خبز، وتقدم ساخنة. يمكن استخدام الطريقة ذاتها مع شرائح البصل الرقيقة، مع إضافة ملعقة من السكر الأسمر إلى الخلّ قبل أن يترك البصل على النار مدة كافية ليكتسب اللون الذهبي. تُعدُّ أيٌّ من الطريقتين السابقتين طبقاً غنياً مرافقاً للدجاج المحمر. وما بقي يمكن وضعه على المعجنات أو عصيدة الذرة الإيطالية. كما يمكن تحضير شطائر شهية بإضافة الجبنة أو الباذنجان المشوي.

البازيلاء مع الخبز الإيطالي المقلي وبصل عسقلان

تخـــرج حبات البازيلاء الطازجة من القشرة من دون عناء. كنت أحـــسب أن تقشيرها عمل تأملي إلى أن شاهدت امرأة في البلدة تجلس أمام مدخل بيتها وقطتها تنام بين كاحليها. كانت تقشر كومة ضخمة مـــن البازيلاء وملأت الحبات وعاء كبيراً. رفعت رأسها وقالت جملة ســـريعة بالإيطالية، وابتسمت لها. أدركت وأنا أسير مبتعدة أنها قالت: "يجب ألا يحدث ذلك لكلب".

طـــريقة التحـــضير: تُقطَّـــع أربع بصلات. وتقشر كمية كافية من الـــبازيلاء لتملأ كوباً. تُخلَط وتُقلَى بالزبدة إلى أن تنضج الحبات والبصل. يُـــضَاف قليل من النعناع المفروم والملح والفلفل. يخلط المزيج في خلاط أو باليد وتوضع ملعقة منه على قطعة من الخبز على شاكلة الوصفة السابقة.

الحبق وشراب النعناع المثلج

ذقـــت هذا الشراب في أحد المطاعم الإيطالية، وفي اليوم اللاحق حاولـــت تحـــضيره في المنـــــزل. قُدِّم في المطعم بعد طبق المعجنات والسمك وقبل الطبق الرئيس. في الحالات غير الرسمية، يمكن بدء العشاء به في ليالي الصيف الدافئة.

يحـــضر القطر وذلك بغلي كوب من الماء وكوب من السكر مدة خمـــس دقائق مع التحريك المستمر، ثم يبرد في الثلاجة. يهرس نصف كوب من أوراق النعناع ونصف كوب من أوراق الحبق في كوب من المـــاء. يضاف كوب آخر من الماء، وملعقة كبيرة من عصير الليمون، ويـــبرد. يمزج القطر ومحلول النعناع والحبق والليمون جيداً، ويوضع في آلة صنع المثلّجات وتتبع تعليمات المصنع. يصب في أكواب الكوكتيل ويُزيّن بأوراق النعناع. (الكمية تكفي ثمانية أشخاص).

الطبق الأول

حساء الثوم البارد

مثلما هي الحال في تحضير وجبة الدجاج مع أربعين فصًّا من الثوم، لا تدعو كمية الثوم في هذه الوصفة للقلق. فعملية الطهي تضعف لذعة الثوم لكنها تبقي على النكهة.

طريقة التحضير: يُقشَّر فصّان كاملان من الثوم. وتُقطَّع بصلة صغيرة، وتُقشَّر وتُقطَّع حبتان متوسطتا الحجم من البطاطا إلى مكعبات. تقلى البصلة في ملعقة كبيرة من زيت الزيتون، وحين تبدأ بالنضج يضاف الثوم. يجب أن يطرى الثوم من دون أن يتحول إلى اللون البني (يجب وضعه على نار هادئة). تسلق مكعبات البطاطا وتضاف إلى البصل والثوم، إلى جانب كوب من مرق الدجاج. تغلى المكونات معاً، ثم تخفض النار وتترك القدر لتغلي مكوّناتها بهدوء مدة عشرين دقيقة. تهرس المحتويات في خلاط، ثم تعاد إلى القدر وتُضاف أربعة أكواب من مرق الدجاج مع ملعقة من الصعتر المفروم (في حالة عدم تواجد خلاط، يمكن تقطيع البصل والثوم قبل الطهي؛ وبعد الغلي، توضع مكعبات البطاطا عبر المطحنة). بعد ذلك، يُضاف نصف كوب من الكريمة، ثم الملح والفلفل، ثم يُبرّد. يُحرّك المزيج قبل التقديم مع الصعتر المفروم أو الثوم المعمر (نبتة بأوراق لها طعم البصل).

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

حساء الشمَار

طريقة التحضير: تقطع حزمتان من الشمَار وحزمتان من البصل الأخضر. ثم تُقلَى بقليل من زيت الزيتون. يُضاف كوبان من مرق

الـــدجاج ويغلـــى إلى أن ينضج الشَمَار. يُحرَّك المزيج مراراً، ومن ثّم يهرس. يُضَاف كوبان ونصف من المرق، ثم يرش الملح والفلفل وتُغطّى القدر. وبعد الوصول إلى درجة الغليان تُترَك القدر على نار هادئة مدة 10 دقائـــق. يُضاف نصف كوب من الجبنة الإيطالية (ماسكاربوني) أو الكـــريمة، وترفع القدر عن النار مباشرةً. يُقدّم بارداً أو ساخناً، ويُزيّن ببذار الشَمَار المحمصة.

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

البيتزا مع البصل والسجق

أنـــواع البيتزا لا حصر لها. والنوع المفضل لدى إد هو النابولي: زهرة الكبر، والسردين، وجبنة الموزاريللا. أما أنا فأفضل جبنة الفونتينا، والزيتون، واللحم المقدَّد والمدخن. من المكونات المفضلة أيضاً الأروغلا وجبنة البارميزان. نحب أيضاً بيتزا البطاطا، إضافة إلى الأنواع التقليدية كلـــها. وحين نأكل في الهواء الطلق، نشوي دائماً كميات إضافية من الخـــضار والسجق للسلطة والبيتزا لليوم اللاحق. ثمة توليفة نباتية شهية تـــتكون مـــن الـــباذنجان مـــع الطماطم المجفّفة بالشمس، والزيتون، والأوريغانو، والحبق، وجبنة الموزاريللا.

طريقة التحضير: تُقطّع ثلاث بصلات إلى شرائح رقيقة وتُقلَى على نار هادئة إلى أن "تذوب" تقريباً باستخدام كمية قليلة من زيت الـــزيتون وثـــلاث ملاعق من الخلّ البلسمي. يجب الانتظار إلى أن تصبح الشرائح ذهبيّة اللون، ثم يضاف المردقوش والملح والفلفل. ثم تشوى أو تقلى قطعتان من السجق (نحن نستعمل هنا السجق المحلي ونـــنكّهه بـــبذور الشَمَار). ثم يضاف مقدار كوب واحد من جبنة الموزاريللا.

العجينة: تذوّب عبوة من الخميرة في ربع كوب من الماء الدافئ مدة 10 دقائق. ثم تمزج المكونات التالية: نصف ملعقة كبيرة من الملح، وملعقة كبيرة من السكر، وثلاث ملاعق من زيت الزيتون، وكوب من الماء البارد، ويصب المزيج فوق ثلاثة أكواب ونصف من الطحين. يعجن المزيج على لوح مسطح حتى يصبح طرياً. ثم يوضع في الخلاط (في حالة استخدامه) إلى أن يشكل العجين كرة، ثم يعجن باليد. يوضع العجين في زبدية مدهونة بالزبدة والطحين، ويترك (ليرتاح) مدة نصف ساعة. يمدّ على شكل دائرة كبيرة أو دائرتين صغيرتين ويدهن بالزيت بواسطة فرشاة. ترش الجبنة، والبصل، والسجق على السطح ويخبز في الفرن مدة ربع ساعة على حرارة 400 درجة مئوية. ثم يقسم إلى ثماني قطع.

عجينة السميد

يتغير شكل العجينة المعتاد في هذا الطبق الغني والشهي. فخلافاً لعجينة البطاطا، أو عجينة السبانخ والجبنة الطرية، تتخذ عجينة السميد شكل قطع البسكويت وحجمها. اعتدت شراءها جاهزة من النساء في الوادي إلى أن اكتشفت سهولة تحضيرها.

طريقة التحضير: يُغلَى مقدار ستة أكواب من الحليب في وعاء كبير. ثم تصب ثلاثة أكواب من السميد (بشكل متواصل)، ويحرك المزيج باستمرار على نار هادئة مدة 15 دقيقة. ترفع القدر عن النار، ويخلط صفار ثلاث بيضات، مع ثلاث ملاعق من الزبدة، ونصف كوب من جبنة البارميزان المبشورة. يضاف الملح والفلفل وقليل من جوزة الطيب. يعجن الخليط قليلاً ليمتزج بالهواء. ثم يُمدّ على شكل دائرة بسماكة بوصة واحدة على لوح رُشَّ عليه القليل من الطحين،

ويتـــرك ليـــبرد. يقسم إلى دوائر بحجم قطع البسكويت بواسطة حافة كـــأس دائـــرية. ويوضع في صينية مدهونة بالزبدة. توضع على القطع الدائـــرية ثلاث ملاعق من الزبدة السائلة، ثم يرشُّ عليه ربع كوب من جبـــنة البارميزان. يخبز الخليط من دون غطاء على حرارة 400 درجة مئوية مدة ربع ساعة.

(الكمية تكفي لستة أشخاص).

سلطة المعجنات مع الطماطم المشوية

عـــند تحـــضير الحـــساء، أو الخضار المسلوقة، أو هذا النوع من الـــسلطة، أغلي المكونات بصورة منفصلة. وهذا يحافظ على النكهات المميزة لها ويتيح لي طهي كل نوع من الخضار حسب ما تتطلبه درجة نـــضجها. لم أشاهد قط سلطة المعجنات على لوائح الطعام الإيطالية، فهـــي مستورَد أميركي مدهش. الوجبة تناسب النـــزهات تماماً ويمكن وضعها في علبةٍ بلاستيكية كبيرة.

مكونات تتبيلة السلطة: ثلاثة أربا ع الكوب من زيت الزيتون، ثـــلاث ملاعـــق من خلّ العنب، ثلاثة فصوص من الثوم المهروس، ملعقـــة مـــن الصعتر المفروم، ملح، فلفل. تخلط المكونات كلها في وعاء.

الخـــضار: ثمـــاني جـــزرات متوسطة الحجم، خمس حبات من الكوسا، حبتان من الفليفلة الحمراء، حبتان من الفليفلة الحارة، نصف كـــيلو مـــن الفاصـــولياء الخضراء، حزمة من البصل الأخضر. تقطع الخـــضار إلى قطع صغيرة، باستثناء الفليفلة الحارة التي يجب أن تُفرَم. يوضع كل نوع من الخضار على حدة في قدر ويغلى على النار إلى أن ينضج. ثم يبرد.

الدجاج: تدهن قطعتان كاملتان من الصدر بزيت الزيتون وتوضعان في مقلاة. يرش الصعتر والملح والفلفل. ثم توضع المقلاة المدهونة بالزيت في الفرن على حرارة 350 درجة مئوية مدة نصف ساعة. تبرد قطعتا الدجاج وتقطّعان إلى شرائح طويلة ورقيقة (بحجم أعواد الثقاب).

المعجنات: أفضل المعجنات لهذه السلطة هي التي تأخذ شكل حلزونات. يغلى مقدار عبوتين (كيلوغرام تقريباً) ويصفى من الماء؛ ثم تضاف على الفور ملعقتان من زيت الزيتون. يرش الملح والفلفل وتترك لتبرد.

تمزج المكونات كلها في وعاء كبير (مثل وعاء سلق ديك الحبش)، وتبرد إلى ما قبل ساعة من تقديمها، وتوضع في طبقين كبيرين.

الطماطم: يُخصَّص لكل شخص حبة طماطم (تضاف بضع حبات على سبيل الاحتياط ويمكن أكلها في اليوم اللاحق). تُجوَّف من الأعلى وتخرج البذور بواسطة ملعقة. في حين يقطع جزء بسيط من القاعدة. يرش الملح والفلفل، ثم تحشى الطماطم بمزيج من الكعك المطحون، والحبق المفروم، والصنوبر المحمر. يضاف زيت الزيتون. ثم توضع في الفرن على حرارة 350 درجة مئوية مدة ربع ساعة.

عند التقديم، توضع الطماطم في مركز الطبق، وحولها سلطة المعجنات، وتزين بالزيتون الأسود والصعتر وأوراق الحبق.

يمكن بكل سهولة تحضير كمية تكفي ستة عشر إلى عشرين شخصاً.

الطبق الثاني

الريزوتو مع الشمندر الأحمر

أصبح الريزوتو طبقاً أساسياً بالنسبة إليّ. وعلى شاكلة المعجنات والبيتـــزا وعصيدة الذرة، يمكن تحضير أنواع لا تعد ولا تحصى منه. في الـــربيع، يحضر الريزوتو مع الهليون المسلوق، والجزر، وبعض الليمون. أفــضله بـــوجه خـــاص مع الفول الأخضر المقلي مع بصل العسقلان المفـــروم. مـــن الخيارات الشهية الأخرى: الشَمَار المقطّع والمطهي مع القريدس؛ الفطر الطازج المقلي أو الفطر المجفف المنقوع بماء فاتر إلى أن يـــصبح طـــرياً وريانًا؛ الهندباء البرية المشوية واللحم المملح والمبهر. في إيطالـــيا، يمكنك شراء مكعبات مرق الفطر من السوبرماركت. وهذه ممـــتازة للريـــزوتو عندما لا يتوافر المرق. وكثير من الوصفات تتطلب اســـتعمال كمـــيات كبيرة من الزبدة؛ فإذا توافر المرق الجيد، لا تعود الزبدة ضرورية ولا يحتاج التحضير إلا إلى قليل من زيت الزيتون. وإذا بقـــي شيء من طبق الريزوتو إلى اليوم اللاحق، تسخن ملعقة من زيت الـــزيتون في مقلاة، ويضاف الريزوتو ويسخن على نار متوسطة إلى أن يـــصبح مقرمشاً من الجهة السفليّة، ثم يقلب رأساً على عقب بواسطة ملـــوق (أداة لها نصل عريض غير حاد) لتسخين الجهة الأخرى. وهذه وجبة غداء شهية.

طريقة التحضير: تُقطّع بصلة متوسطة الحجم ثم تقلى بملعقة من زيـــت الزيتون مدة دقيقتين. يُضَاف كوبان من أرزّ الآربوريو (أرزّ إيطـــالي قصير) ويُطبَخ بضع دقائق. في هذه الأثناء، تُسخَّن في وعاء آخر خمسة أكواب ونصف من المرق المبهر (مرقة دجاج، أو عجل، أو خـــضار) ونـــصف كـــوب من عصير العنب الأبيض إلى درجة الغلـــيان، ثم يغلى على نار هادئة. يصب المرق وعصير العنب على

الأرزّ على درجات بواسطة مغرفة، مع التحريك المستمر بعد صبّ كل مغرفة إلى أن يمتص الأرزّ المزيج. يغلى مزيج المرق والأرزّ على النار، ويحرك إلى أن ينضج. يجب أن يظل الأرزّ صلباً قليلاً، كما يجب رفعه عن النار قبل أن يجفَّ المرق. يضاف نصف كوب من جبنة البارميزان المبشورة. ثم تغسل عدة حبات من الشمندر - ويفضل الأحمر - وتُقطّع إلى شرائح صغيرة ثّم تقلى بسرعة بقليل من زيت الزيتون والثوم المفروم. يقدم الطبق مع زبدية من جبنة البارميزان.

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

عصيدة دقيق الذرة الغنية مع جبنة البارميزان

تحضر هذه العصيدة بطريقة أقرب إلى تلك المتبعة في كاليفورنيا منها بالعصيدة الإيطالية التقليدية. إذ تضاعف كمية الجبنة والزبدة! عصيدة دقيق الذرة التقليدية تطهى بالطريقة ذاتها - من دون التوقف عن التحريك - لكن مع كوبين أو حتى ثلاثة أكواب إضافية من الماء. ثم تصب على لوح تقطيع وتترك لتصبح متماسكة. وكثيراً ما تُقدَّم مع صلصة اللحم أو الفطر. قمت بتقديم هذه الطريقة إلى الطليان فاستطابوا مذاقها. يمكن قلي ما يتبقى من العصيدة إلى اليوم اللاحق.

طريقة التحضير: ينقع كوبان من عصيدة دقيق الذرة في ثلاثة أكواب من الماء البارد مدة عشر دقائق. وفي قدر المرق، تغلى ثلاثة أكواب من الماء وتصب على العصيدة. تترك لتغلي مرة أخرى، ثم تخفض النار على الفور ويحرك المزيج مدة ربع ساعة على نار هادئة تكفي للمحافظة على استمرار الفقاعات الكبيرة البطيئة. يُضاف الملح والفلفل، وثماني ملاعق من الزبدة، وكوب من جبنة البارميزان

المبـــشورة. يجب إضافة الماء إذا أصبحت العصيدة سميكة. تحرك جيداً وتـــصب في طـــبق كبير مدهون بالزبدة، يوضع في فرن حرارته 300 درجة مئوية مدة ربع ساعة تقريباً.

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

صلصة الفطر

حـــين يتوافر الفطر الطازج يمكن أن نعدَّ منه وجبة شهية ولذيذة. وأبـــسط طريقة لإعداده هي دهنه (بواسطة فرشاة) بزيت الزيتون قبل شـــويه، وهذا طبق أساسي مثله مثل قطع اللحم، التي كثيراً ما ترافقه علـــى المـــشواة. وحين لا نجده طازجاً، يمكن الاستعاضة عنه بالفطر المجفَّف. ومع أنه قد يكون باهظ السعر، إلا أن قليلاً منه يضيف كثيراً مـــن الـــنكهة. تُوضَع هذه الصلصة على عصيدة دقيق الذرة، أو تقدم بوصفها صلصة ريزوتو أو فطيرة (بيتزا مثلاً).

طـــريقة التحضير: يُنقَع ستُّون غراماً من الفطر المجفَّف في كوب ونـــصف من الماء الدافئ مدة نصف ساعة تقريباً. تُقشَّر خمسة فصوص مـــن الثوم وتفرم ثم تقلى على نار هادئة في ملعقتين من زيت الزيتون. تُـــضاف ملعقة من الصعتر المفروم وملعقة من إكليل الجبل، وكوب من صلصة الطماطم، والملح والفلفل. يصفى ماء الفطر بواسطة قطعة قماش ويضاف إليه مزيج الطماطم. يُقطَّع الفطر ويضاف إلى الصلصة، وتغلى إلى أن تصبح سميكة مدة 20 دقيقة.

(الكمـــية تكفـــي ستة أشخاص مع عصيدة دقيق الذرة. وتكفي أربعة مع البيتزا).

الدجاج مع الحمص والثوم والطماطم والصعتر

(واحـــدة مـــن الوجـــبات التي يمكن زيادتها لتكفي أي عدد من الأشخاص).

طـــريقة التحـــضير: يغلى كوبان من الحمص اليابس في الماء مع فصين من الثوم، والملح، والفليفلة، إلى أن ينضج (مدة ساعتين تقريباً). تحمر بزيت الزيتون الحار بسرعة ست قطع من صدر الدجاج بعد رشّ الطحـــين عليها. ترتب القطع في صينية الفرن. يصفى الحمص من الماء ويُوضَع على الدجاج. يُضاف قليل من زيت الزيتون إلى المقلاة وتقلى بسرعة بصلة مفرومة، وثلاثة فصوص من الثوم المفروم؛ ثم تضاف أربع حبات من الطماطم الناضجة (بعد تقطيعها)، وملعقة صغيرة من القرفة، وملعقتان كبيرتان من الصعتر. يغلى المزيج مدة 10 دقائق ثم يُضاف إلى صـــينية الـــدجاج. ثمّ يضاف الملح والفلفل والصعتر الأخضر ونصف كوب من الزيتون الأسود. توضع الصينية في الفرن من دون غطاء على حـــرارة 350 درجة مئوية مدة نصف ساعة تقريباً (اعتماداً على حجم قطع الصدر).

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

الحبق والدجاج بالليمون

وجبة مفضلة لسرعة تحضيرها في الحالات الطارئة. والدجاج هنا يقـــدم علـــى طبق مع القرع (الصيفي) وشرائح الطماطم، ويخفف من حرارة ليالي يوليو.

طـــريقة التحضير: يخلط في زبدية كبيرة نصف كوب من البصل الأخضر المفروم، ونصف كوب من أوراق الحبق. يضاف عصير ليمونة واحدة، وملح وفلفل. يخلط المزيج ويدهن على ست قطع من الدجاج

ويوضع في صينية فرن مدهونة جيداً بزيت الزيتون. توضع الصينية من دون غطـــاء في الفرن على حرارة 350 درجة مئوية مدة نصف ساعة تقريباً (اعتماداً على حجم قطع الدجاج). تُزيَّن الصينية بمزيد من أوراق الحبق وشرائح الليمون.

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

صدر الحبش مع الزيتون الأخضر والأسود

الحـــبش وجبة شائعة هنا، مع أنه من النادر العثور عليه في السوق باســتثناء فترة الميلاد. في هذه الوصفة، يقطّع الصدر إلى شرائح (مثل الإســكالوب). يمكـــن استعمال صدر الدجاج بدلاً من الحبش. يجب تحذيـــر الضيوف عند عدم نـــزع نوى الزيتون. أنا أستخدم بقية قطع الصدر لقليها بسرعة مع الفليفلة.

طـــريقة التحـــضير: تقلى في مقلاة كبيرة ست شرائح من صدر الحـــبش في زيت الزيتون إلى أن تنضج تقريباً ثم توضع في طبق. يضاف مـــزيد مـــن الزيت إلى المقلاة وتُقلى بسرعة بصلةٌ مفرومةٌ فرماً ناعماً وفـــصّان مـــن الثوم المهروس. يُضاف كوب من عصير العنب ويغلى المزيج، ثم تخفف النار بسرعة بعد الغليان. تغطى المقلاة مدة دقيقتين أو ثـــلاث دقائق، ثم تضاف قطع الحبش مع عصير ليمونة واحدة ومقدار كوب من الزيتون الأخضر والأسود، وتبقى على النار مدة خمس دقائق أو إلى أن ينـــضج الحـــبش تمامـــاً. يـــضاف الملح والفلفل وحفنة من البقدونس المفروم.

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

الأطباق المصاحبة

زهور الكوسا المقلية

حين تُحضّر هذه الزهور بطريقة صحيحة تغدو وجبة شهية، وإلا فتتحول إلى كارثة! الخطأ يكمن في الزيت، الذي يجب أن يكون شديد السخونة. وزيت الفستق السوداني أو عباد الشمس هو أفضل الزيوت لتحضير هذه الزهور الصيفية الرقيقة.

طـــريقة التحضير: تختار حزمة من الزهور تضم قرابة اثنتي عشرة زهـــرة. ولا يهـــم إن كانت ذابلة قليلاً. يجب عدم غسل الزهور؛ فإن كانت ندية يجب تجفيفها. توضع قطعة رقيقة من جبنة الموزاريللا داخل كـــل واحدة، ثم تغمس في مخفوق الدقيق والحليب والبيض. ولتحضير المخفوق، تخفق بيضتان مع ربع ملعقة صغيرة من الملح ويضاف كوب من الماء وكوب وربع من الدقيق. يخلط المزيج جيداً وتذوّب الكتل إن تـــواجدت بواســـطة شوكة. يجب التأكد من أن الزيت ساخن (350 درجة مئوية)، لكن من دون أن يصدر منه الدخان. تقلى الزهور إلى أن تـــصبح ذهبـــية ومقرمشة. تصفى من الزيت بسرعة على منديل ورقي وتُقدَّم على الفور.

الفليفلة المخبوزة والمحشوّة بجبنة الريكوتا (الطرية) والحبق

كانت الفليفلة المحشوة وجبتي المفضلة في السكن الجامعي. وحشوة الجبنة هذه هي النقيض المقابل *للّحم الغامض* الذي واجهناه في راندولف – ماكـــون. جبـــنة الراكوتا الطازجة، المصنوعة من حليب الغنم، شهية ولذيـــذة. والـــسلال الخاصة لصنعها تترك آثارها على جوانب قوالب الجبـــنة. وكـــثيراً ما نبتاعها من المزارع المحيطة ببلدة بينـــزا، المشهورة بتربية الخراف وتعد مصدراً لجبنة البيكورينو (لاذعة الطعم) أيضاً.

طريقة التحضير: تُشوى ثلاث حبات كبيرة من الفليفلة الصفراء. يجب أن تحرق الفليفلة قليلاً، لكن يجب عدم طهيها مدة طويلة لتصبح لينة. تبرد في كيس من النايلون، ثم تقشر الطبقة المحروقة. تقطع نصفين وتـــنظف من العروق والبذور. وتقلى بسرعة بزيت الزيتون. يُخلَط في وعـــاء كـــوبان من جبنة الريكوتا، ونصف كوب من الحبق المفروم، ونـــصف كـــوب مـــن البصل المفروم، ونصف كوب من البقدونس الإيطـــالي المفـــروم، ويـــضاف الملح والفلفل. ثم تخفق بيضتان. تحشى الفليفلة وتخبز في فرن على حرارة 350 درجة مئوية مدة نصف ساعة. يُزيَّن الطبق بأوراق الحبق.

(الكمية تكفي ستة أشخاص).

الناعمة (القصعين) المقلية

كـــثيراً مـــا تـــرتبط الناعمة مع المسحوق الأخضر الذي يأتي في مـــرطبانات صغيرة ويثير نوبة من العطاس. لكن للناعمة الطازجة نكهة مميزة تطيب طعم اللحم.

طريقة التحضير: يُغسَل عشرون إلى ثلاثين عوداً من الناعمة، ثم تنشف بالمناديل الورقية، قبل أن تجفّف كلياً. يُسخن مقدار خمسين ملل من زيت عباد الشمس أو زيت الفستق السوداني إلى أن يصبح حاراً جداً. تغمس أعواد الناعمة في مخفوق الدقيق والحليب والبيض (انظـــر طريقة تحضير زهور الكوسا) ثم توضع في الزيت الساخن (350 درجة مئوية) مدة دقيقتين أو إلى أن تصبح الأوراق مقرمشة. تصفى من الزيت على مناديل ورقية. ويُزيَّن بها اللحم (من أي نوع كان).

صلصة الحبق والناعمة

وجـــدت مدقـــة من خشب الزيتون في سوق للأثريات تُقام كل شـــهر في أريزو واستخدمتها مع هاون حجري قديم أنقذته من صديقة كانت تستعمله منفضة سجائر. قالت شارحة إن هذه الهواوين الكبيرة اســتعلمت أصـــلاً لطحن الملح الخشن. وإلى وقت قريب، كان الملح، الـــذي فرضت عليه ضرائب باهظة واحتكرت الحكومة السيطرة على تجارته، لا يباع إلا في متاجر التبغ. استعمل الملح الرخيص الخشن على نطـــاق واســـع. تعد الهواوين الكبيرة مناسبة لتحضير صلصة الحبق؛ إذ تحـــرر المدقـــة والهاون الحجري الخشن الزيوت من الأعشاب ويجمعان العناصـــر الأساســـية للمكـــونات كلها. واعتماداً على صلصة الحبق الأساســـية، تمكـــنت من تحضير صلصة حبق مع الليمون والبقدونس للـــسمك، وصلـــصة الحبق مع الأروغلا للفطائر والبيتزا وكسر الخبز المحمص، وصلصة الحبق والنعناع للقريدس. وأصبحت أفضّل مكونات هـــذه الصلصات على تلك التي اعتدتها. الفاصولياء البيضاء التوسكانية التقلـــيدية مـــع الناعمة وزيت الزيتون تغدو أطيب مذاقاً مع قليل من صلـــصة الحبق والناعمة هذه. أجدها شهية مع الخبز الإيطالي المحمص. تقـــدم بـــشكل منفـــصل في زبدية، وتعد مناسبة وشهية مع السجق المشوي.

طريقة التحضير: تقطع حزمة كبيرة من أوراق الناعمة، مع فصّين مـــن الثوم، وأربع ملاعق كبيرة من الصنوبر. تطحن المكونات بالهاون (أو بمطحـــنة)، ويضاف زيت الزيتون تدريجياً لتشكيل عجينة سميكة. تـــنقل إلى زبدية، وتخلط مرة أخرى، ويضاف الملح والفلفل وحفنة من جبنة البارميزان المفرومة.

(الكمية كافية لتحضير كوب ونصف).

المثلّجات الإيطالية (جيلاتو) بالبندق

تجعلني هذه المثلّجات الغنية والدسمة أرغب في التخلي عن جنسيتي وأهجر موطني إلى الأبد. وحتى الذين ينفرون من المثلجات كما يزعمون، يعجبون بمذاق هذا النوع.

طريقة التحضير: يحمص مقدار كوب ونصف من البندق في فرن معتدل الحرارة مدة خمس دقائق. يجب مراقبة حبات البندق بعناية؛ فهي تحترق بسهولة. تنزع، بواسطة منشفة، القشرة البنية الرقيقة. وتقطع الحبات. يخفق صفار ست بيضات، ويحرك بالتدريج في كوب ونصف من السكر، إلى أن يذوب. يسخن مقدار ليتر من مزيج الحليب والكريمة إلى درجة الغليان، ثم يرفع عن النار ويضاف مزيج صفار البيض والسكر بسرعة. يُطهى المزيج في مقلاة مزدوجة (الواحدة فوق الأخرى) برفق إلى أن يصبح سميكاً، ثم يُبرَّد في الثلاجة. تُضاف ملعقتان من الفانيلا وكوبان من القشدة (الكريمة) السميكة، والبندق، وعصير ليمونة واحدة. يصب المزيج في آلة صنع المثلّجات وتتبع إرشادات المصنع.

(الكمية كافية لتحضير قرابة ليترين).

الكرز المنقوع بعصير العنب الأحمر

طوال شهر يونيو، نشتري الكرز بالكيلو ونبدأ بأكله في السيارة ونحن في الطريق إلى المنزل. لا يمكن ابتكار طريقة لتحسين طعم الكرز. زرعنا ثلاث شجرات كرز وأنقذنا ثلاثاً أخرى من الأعشاب الضارة. وهناك شجرتان مجاورتان ضروريتان لإنتاج الفاكهة.

طريقة التحضير: *تنزع أعواد ونوى نصف كيلو من الكرز. يصب كوب من عصير العنب الأحمر المنكه بقشر الليمون على*

الكرز ويغلى المزيج مدة ربع ساعة، مع التحريك بين الحين والآخر. تُغطّى القدر ويترك المزيج ليبرد (مدة ساعتين أو ثلاث). يقدم في زبدية مع العصير والكريمة المحلاة المخفوقة أو الجبنة الإيطالية الدسمة (ماسكاربوني). كما يمكن أن تقدم معها قطع الحلوى بالبندق أو الكوكيز. يمكن أيضاً استخدام الخوخ أو الدراق بدلاً من الكرز.

(الكمية تكفي أربعة أشخاص).

تورتة الدراق مع جبنة الماسكاربوني

تعلمت تحضير عجين الفطائر أول مرة من كتاب للطبخ لباولا ولفيرت. ففي صفحة تحضير الكوكيز، تمدّ العجينة، وتكوّم في منتصفها الحشوة، ثم تطوى الأطراف باتجاه المركز لصنع تورتة بسيطة الشكل وعفوية المظهر. الدراق هنا لذيذ وشهي ولا يمكن مقاومته.

طريقة التحضير: *تُمدُّ العجينة المفضلة لتصبح أكبر قليلاً من قالب الخبز. ثم توضع في صينية فرن. تقطع أربع أو خمس حبات من الدراق إلى شرائح. يخلط كوب من جبنة الماسكاربوني، ونصف كوب من السكر، وربع كوب من اللوز المحمص (بعد تقطيعه إلى قطع صغيرة). يضاف المزيج بهدوء إلى شرائح الدراق، ويوضع بواسطة ملعقة في مركز العجينة الممدودة. ثم تضغط الأطراف قليلاً على مزيج الفاكهة. يجب ترك فتحة في المنتصف قطرها أربع أو خمس بوصات. تخبز العجينة في فرن حرارته 375 درجة مئوية مدة عشرين دقيقة.*

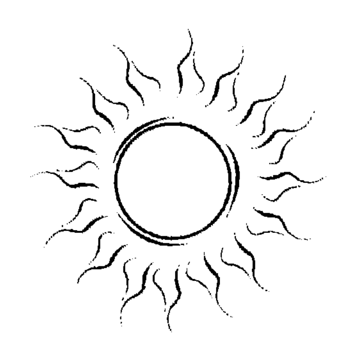
(الكمية تكفي ستة أشخاص).

الإجاص مع كسترد جبنة الماسكاربوني

هـــذه هي الطريقة الإيطالية من حلوى الفاكهة التي لا بدّ من أنني تذوقـــتها أول مرة في الجنوب الأميركي حين كان عمري ستة أشهر! حيث كانت تحضّر دوماً من الدراق أو توت العليق.

طريقة التحضير: تُقشَّر ست حبات متوسطة الحجم من الإجاص (أو الـــدراق أو الـــتفاح) ثم تقسم إلى شرائح، وترتب في صينية فرن مدهـــونة بالـــزبدة. يُرشُّ مقدار ملعقة صغيرة من السكر. تخفق أربع ملاعـــق كبيرة من الزبدة مع نصف كوب من السكر. ثم تخفق بيضة واحدة مع ثلثي كوب من جبنة الماسكاربوني. يحرك المزيج في ملعقتين كبيرتين من الدقيق ويخلط جيداً، ثم يوضع فوق شرائح الفاكهة بواسطة ملعقـــة. يوضـــع المزيج في فرن حرارته 350 درجة مئوية مدة عشرين دقيقة.

(الكمية تكفي - وتزيد عن حاجة - ستة أشخاص).



كورتونا...
مدينة نبيلة

عـــاش الطليان دوماً على المؤونة المحفوظة، وبعض المباني العائدة للعـــائلات الإيطالـــية المـــرموقة لهـــا أقواس قرميدية، وهناك بقايا من المستوعبات الحجرية بارتفاع الخصر حيث اعتادوا غَرفَ السمك المملح المحفـــوظ من الحوض للزبائن، أو تقطيع اللحوم، وهذا عمل ينجز الآن علـــى شـــاحنات صـــقيلة مفتوحة الجانب تبيع بضاعتها في الأسواق الأســـبوعية أو تعرضـــها علـــى جـــوانب الطرقات. ألمس بيدي هذه المستوعبات الحجرية المتآكلة كلما مررت بها. ومن النوافذ الغريبة على مستوى الأرض، كان يباع الشراب. أما الطوابق الأولى في هذه المباني فكانت عبارة عن مستودعات. واليوم، يحتل المصرف الذي أتعامل معه في كورتـــونا الطابق الأرضي في بيت لاباريللي المهيب الذي يقوم على أساسات حجرية إترورية. وفي الطوابق العليا، تظهر من النوافذ المفتوحة لـــيلاً شمعـــدانات أثرية وثريات عتيقة مضاءة. وكثيراً ما يطل السكان مـــنها، اثنان أو حتى ثلاثة من النافذة الواحدة، لمراقبة يوم آخر يمر في تـــاريخ هـــذا الفناء أو تلك الباحة. أما شوارع التسوق الرئيسة، التي

تـــصطف البيوت الضخمة على جوانبها، فقد تحولت طوابقها الأرضية إلى متاجر للخردوات، والملابس، وإلى مطاعم ومقاهٍ. ظلت الحال على هذا المنوال دوماً بالنسبة إلى العديد من المباني.

ألاحـــظ علـــى واجهات المباني كم مرة غيّر القاطنون السابقون رأيهـــم. يجب أن يكون موقع الباب هنا، لا بل هناك. يجب أن يتحول القـــوس إلى نافـــذة. أيجب فصل هذا المبنى عن المبنى المجاور، أم إضافة واجهـــة جديـــدة متصلة للبيوت القروسطية الثلاثة بعد أن أطل عصر النهضة؟ سوق السمك التي تعود إلى القرون الوسطى أصبحت مطعماً، والمـــسرح الأهلـــي الذي شُيِّد في عصر النهضة غدا معرضاً، ومغاسل الثـــياب الحجـــرية لا تزال في انتظار تدفق الماء، في حين تقف النساء حاملات سلالهن.

لكـــن مصلح الساعات في هذا المتجر الذي لا تزيد مساحته على ثلاثـــة أمـــتار مربعة تحت درج المكاتب الرسمية في المبنى المشيد في القرن الحـــادي عـــشر، ربما كان هنا طوال هذه المدة، مع أنه يغيّر الآن بطارية ســـاعة أحـــد الزبائن. كان ينفخ في الزجاج، ويغربل الرمل الأبيض من البحـــر الـــتيراني في بوبولونيا لصنع ساعاته الرملية. لقد درس الساعات المائـــية بعناية ودقة. لم أشاهده يوماً واقفاً؛ ولا بدّ من أن ظهره انحنى من الانكباب على تلك الأجزاء الدقيقة على مرّ القرون. ضاعت معالم وجهه خلـــف العدســـات السميكة إلى حدٍّ أن عينيه نتأتا بسبب الانحناء. حين أتوقف أمام متجره، أجده دوماً يعمل تحت ذلك الضوء الساقط بالزاوية نفـــسها علـــى المـــسننات المتناهية في الصغر والمثلثات الذهبية، وأرقام الساعات التي تسقط أحياناً من الميناء، وها هي تتألق لامعة على منضدته.

ربمـــا تكون أنشطتي التدريسية خالدة لكنني لا أعرف ذلك لأن المكان ليست له هذه الستارة الخلفية من الزمن؛ وفي الحقيقة، فإن المبنى

الجامعي الذي أعمل فيه معرّضٌ لخطر الزلازل وثمة خطة لهدمه. وسننتقل إلى مبنى جديد في الخريف القادم، إلى آخر له بنية تركيبية متينة تناسب الأرض المكونة في جزء منها من كثيب رملي. مبنى الآداب والعلوم الإنسانية الحالي شُيِّد بعد الحرب وأصبح عتيقاً، إذ مضى عليه خمسون عاماً تقريباً.

لكن الإسكافي يبدو مستمراً إلى الأبد في دكانه الذي يشبه المغارة، ولا يجد فيه متسعاً إلا لمقعده، ورفّ الأدوات والأحذية، وزبون واحد يمكن أن يحشر جسمه فيه. ثمة حذاء أحمر، وأحذية نسائية، وحذاء عمل بالٍ لا بد من أن وزنه يزيد على وزن طفل رضيع. في الدكان أيضاً مذياعٌ عتيق من الثلاثينيات يبث حالة الطقس في مختلف أرجاء شبه الجزيرة، في حين يعمل هو على تصليح حذائي ويقول إنه متين وسيدوم سنوات عدة.

يعرض متجر الفواكه والخضار الدراق ذاته في نهاية يوليو. والتين ناضج تماماً الآن، وحين آخذه إلى المطبخ يزداد نضجاً. وهناك المشمش، وحزم من الخس الذي لا تزال أوراقه ندية. قالت ماريا ريتا، وهي تقدّم لي البطيخة الصفراء لأشم رائحتها: "قطفتها من بستاني هذا الصباح". وعندما أخذتني إلى الغرفة الخلفية وراء متجرها لتريني كم هي باردة، شعرت بأنني أعود إلى القرون الوسطى التي لا تزال معالمها واضحة في كثير من المباني، وجلية خلف واجهاتها وواجهات متاجرها الحاشدة بآلات تصوير الفيديو، والملابس الحريرية، والآلات والأدوات الدقيقة. نحن تحت درج حجري، حيث تتواجد مغسلة لتنظيف البضائع، وهناك درج آخر يؤدي إلى غرفة حجرية ضيقة معتمة في نهايتها. "المكان بارد هنا"، كما تقول وهي تريني كرسيها الموضوع بين الصناديق الخشبية الذي ترتاح عليه حين لا يأتي الزبائن. لا تأخذ

استراحات كثيرة، فالناس لا ينقطعون عن المجيء إليها بسبب لطفها ومعاملتها الودودة، إضافة إلى جودة منتجاتها. تفتح المتجر ستة أيام ونصف اليوم في الأسبوع، فضلاً عن رعايتها للحديقة. فقد مرض زوجها هذه السنة، وهي تنقل الصناديق كل يوم أيضاً. بحلول الساعة الثامنة، تنظف المدخل، وتغسل هرماً ضخماً من الفليفلة الحمراء.

كنا نتسوق من المتجر كل يوم. وفي كل يوم تقول: "انظري يا سيدتي"، وترفع جزرة غريبة الشكل بالنسبة إليها، أو سلة من الطماطم الريانة، أو حزمة صغيرة من الفجل. يلقى كل فصّ ثوم، وليمونة، وبطيخة في دكانها اهتمامها وانتباهها ورعايتها، بعد تنظيفها وترتيبها. تتيقن من حصول أفضل زبائنها على أفضل منتجاتها المختارة. حين أختار الخوخ مثلاً (ممنوع اللمس في متاجر بيع الخضار والفواكه، وأنسى ذلك أحياناً)، تتفحص كل حبة، وتشير إلى أي عيب تكتشفه فيها ثم تغمغم وتستبدلها. وتصاحب كل ما أشتريه وصفة تحضير. لا يمكنك تحضير حساء الخضار من دون شمندر، فهو المكون الأساس فيها. يجب إضافة جبنة البارميزان لتحسين النكهة، كما يجب قلي البصل مدة طويلة بزيت الزيتون حتى يحمرّ، وإضافة الخل البلسمي، مع الخبز الإيطالي المحمص.

كثير من زبائنها هم من السياح الذين يتوقفون لشراء بعض العنب أو الدراق. يشتري رجل فاكهة ويسأل بالإشارة أين يغسلها. فتشرح قائلة إنها مغسولة، ولم يلمسها أحد، لكنه لا يفهم بالطبع، ولذلك تقوده من مرفقه عبر الشارع إلى حيث نافورة المياه. تجد ذلك مسلياً: "من أي بلاد أتى حتى يظن أن الفاكهة ليست نظيفة؟".

على طول الشوارع، يفتح الحرفيون المهرة أبواب متاجرهم لتستقبل ضوء النهار. وحين ألمح العمال داخلها، أفكر في أن نقابات

القـــرون الوسطى لا تزال تمارس حرفها. ثمة شاب يعمل على زخرفة مقعـــد مـــن القرن السابع عشر برسوم لفاكهة وزهور. وحين يشذب حـــواف قطعة من خشب شجر الدراق، يبدو منكباً ومنهمكاً ومهتماً مثل جرّاح يعيد وصل إصبع مقطوعة. في متجر آخر قرب بورتو سانت أوغـــستينو، يؤطر أنطونيو صاحب النظرة المحدقة أشكالاً نباتية مطبوعة ومزخرفة. دخلت المتجر لأشاهد مرآة قديمة بديعة وُضِعت على الرف. سألت قبل أن ألمسها: "أتسمح؟". وحين حملتها خرج الإطار في يدي وســقطت المـــرآة العتـــيقة الهـــشة ذات الخلفية الفضية على الأرض وتكـــسّرت. أردت أن أبكي، لكن اهتمامه انصب على حظي التعس طـــوال ســـبع ســـنين. ألححـــت على دفع ثمن المرآة على الرغم من اعتراضاته. سيصنع مرآتين صغيرتين من قطع المرآة المكسورة، وسيصلح الإطار ويثبت فيه مرآة جديدة. وحين مغادرتي رأيته يجمع بعناية القطع المكسورة.

أشد ما يفتنني هو معاينة المكان الذي يجري فيه ترميم اللوحات. إذ تنـــبعث أبخـــرة لاذعة من هذه الورشة حيث تعمل امرأتان ترتديان ملابس بيضاء على إزالة طبقات الدهور عن اللوحات وتصلحان بمهارة الأماكن التي حدثت فيها ثقوب أو أضرار. لقد استخدم رسامو عصر النهضة مسحوق الرخام، والطبشور، وقشر البيض كأساسات للطلاء. وفي بعـــض الأحيان، يطبقون أوراق الذهب على خليط كاوٍ محضَّر من الـــثوم. أمـــا طلاؤهم الأسود فأتى من سناج أغصان الزيتون المحروقة وقـــشر الجوز؛ بينما أتى اللون الأحمر من مفرزات الحشرات، خصوصاً مـــن آسيا. وأنتجت الحجارة المطحونة، وتوت العليق، ونوى الدراق، والـــزجاج، ألـــواناً أخـــرى استخدمت على اللوحات بوساطة فرشاة مصنوعة من فرو القاقم (نوع من ابن عرس)، والريش، والعنصل (نبات

من الفصيلة الزنبقية): فأدوات الفن الروحاني أتت من الطبيعة مباشرة. ومن أجل محاكاة هذه الملابس الملونة بلون التوت، والمعاطف الأرجوانية، والأثواب اللازوردية، يجب أن تستمر العمليات الخيميائية الحديثة في هذا الدكان الصغير.

تستمر عمليات تصليح الأثاث في الورش في أنحاء البلدة كافة، وكثير من الرجال يصنعون الطاولات والخزائن من الخشب القديم، ولا تُستَخدَم الحيل ولا الذرائع، ولا المحاولات لاعتباره من الأثريات؛ فالجميع يعلمون أن الخشب العتيق لن يتشقق، ويتحمل البقع والشمع، ويبدو - باختصار - جيداً، أي قديماً. نأخذ أدواتنا لسنها في الغرفة المعتمة حيث يعتذر الحداد لأنه لن يستطيع إنجاز العمل قبل اليوم التالي. وحين نسترد المجارف والمناجل وغيرها، تبرق نصالها وتلمع. صحيح أنها مغرية، لكنني لا أجرؤ على لمسها.

لا يضع الخياط نظارة، فقطبه لا تحتاج إليها. في متجره المعتم حيث وضعت آلة الخياطة إلى جانب النافذة، واصطفت بكرات الخيوط على لوحٍ قربها، أرى دراجة بيضاء جديدة، وقنينة ماء مثبتة عليها للرحلات الطويلة، وسرجاً جلدياً بديعاً على العجلة الخلفية. وحين التقيت به في ما بعد، في حديقة البلدة، كان يطعم ثلاث قططة شاردة من سرجه. أخرج الفتات التي كانت القططة تنتظرها كما يبدو بكل وضوح. كنا - أنا وهو - الوحيدَين في صباح يوم الأحد ذاك، حيث انشغل معظم الذين يقيمون في الجوار بأمور أخرى. في الأسبوع الماضي، عندما أعطيته سروالي ليصلحه، أراني دائرة من الصور الفوتوغرافية على الجدار الخلفي. صورة زوجته الشابة المتوفّاة، بشعرها المتموج وابتسامتها الرقيقة، وصورة والدته التي تشبه الدمية؛ والتي ماتت هي أيضاً، وصورة أخته. هنالك صورة له وهو جندي شاب في

خدمة البابا، يظهر فيها واقفاً بشعره الأسود. الصورة التقطت في روما حين كان في الخامسة والعشرين من عمره، وقد انتهت الحرب لتوها. والآن، وبعد مرور خمسين سنة، رحلوا كلهم. ربَّت على الدراجة البيضاء وقال: "لم أحسب قط أنني سأبقى من دون الجميع".



تشغل مزايا كورتونا سبع صفحات تقريباً من "الدليل الأزرق: إيطاليا الشمالية" الممتاز، إذ يوجه المؤلف بكل دقة وانتباه السائح المتجول في كل شارع، ويشير إلى المعالم المهمة والمثيرة. كما يوصيه بالتنزه في الأرياف المحيطة انطلاقاً من بوابة المدينة. ثمة وصف لكل مذبح جانبي في دار العبادة وفقاً لوجهته، ولذلك إذا عرفت الاتجاه شرقاً، بعد السفر عبر الطرقات الملتوية، يمكنك أن تحدد موقعك بنفسك في الأماكن المنعزلة. بل حدّد المؤلف اللوحات المعتمة في منطقة جوقة المرتلين. عندما قرأت الدليل تأثرت مرة أخرى بما تتمتع به هذه البلدة الصغيرة الرابضة على سفح التل من فنٍّ وعمارة وتاريخ. كورتونا واحدة من مئات البلدات التي خشيت سابقاً من خطر السلب والنهب، وهي الآن تعرض مشاهدها البديعة للناظرين.

الآن، بعد أن عرفت قليلاً هذا المكان الصغير، أقرأ "الدليل" بإدراك مضاعف. فهو يوجهني نحو الدرب المظلل بالأكاسيا على طول الجانب الداخلي من سور البلدة، وأتذكر على الفور البيوت الحجرية المتواضعة على جهة، ومنظر فال دي تشيانا على جهة أخرى. أرى أيضاً الكلب ذا القوائم الثلاث الذي أعلم أنه يعيش في المنزل الذي ينشر سكانه على حبل الغسيل ملابس داخلية هائلة الحجم. أرى كراسي الخيزران التي يخرجها الناس الذين يعيشون في ذلك الامتداد

الرائع من السور في الأمسيات حين يريدون مشاهدة غروب الشمس ومراقبة النجوم. بالأمس، حين كنت أمشي هناك، كدت أدوس على فأر ميت. وفي أحد المداخل، الذي ينفتح على الشارع الضيق، لمحت امرأة تمسك رأسها براحتيها وهي تجلس إلى منضدة المطبخ. ولا أدري إن كانت تبكي أم تنال قسطاً من الراحة.

ومهما ورد في "الدليل"، وبغض النظر إن كنت ستغادر المكان وفي داخلك إحساس به أم لا، فإن الأمر برمته مسألة تتعلق بالرائحة. هنالك أماكن زرتها وغابت عني. وحين كنت فيها، اتبعت الدليل بدقة وعناية من موقع إلى آخر، ووضعت علامات على الهوامش ليلاً عندما كنت أخطط لرحلتي لليوم اللاحق. لكن في رحلتي الأولى إلى إيطاليا، شعرت بقدر من الإثارة جعلني أقوم بجولة سريعة خاطفة على خمس مدن في مدة أسبوعين. لا أزال أتذكر كل شيء: الكشف الملهم الذي شعرت به عند تناول أول فنجان قهوة في بولونيا، ولذع طعمها في حلقي؛ الأبراج التي تسلقتها ثم "نقع" قدمي المتقرحتين بالماء ليلاً؛ المطعم المضاء بالشموع في فلورنسا حيث تذوقت الرافيولي مع الزبدة والناعمة أول مرة؛ الفطائر التي اشتريتها وأخذتها إلى الغرفة، وكلها مغلفة ومرتبة مثل الهدايا؛ رائحة الجلد في متجر الأحذية حيث ابتعت أول زوج من الأحذية الإيطالية (بداية ولع سيظل يلازمني مدى الحياة)؛ اكتشاف ألوري في ركن من متحف أوفيزي؛ الغرفة عند بداية الدرج الإسباني حيث مات كيتس، وكيف غمست يدي في النافورة التي صممت على شكل قارب، وأنا أتخيل أن كيتس غمس يده هناك أيضاً. لم أحتفظ بسجل لتلك الرحلة. وفي الرحلات اللاحقة، بدأت أحمل دفتراً لأنني أدركت كم أنسى بمرور الزمن. الذاكرة خداعة بالطبع؛ فأنا لا أتذكر سوى القليل عن الأيام الثلاثة التي أمضيتها في

إينـــزبروك؛ هواء الخريف القارص. امرأة جميلة حمراء الشعر تجلس إلى الطاولة المجاورة في مطعم؛ لكنني لا أزال قادرة على لمس كل حجر في كوزكـــو؛ لم تبقَ ذكريات كثيرة من بيورتو فالارتا، لكن يوكاتان لا تزال حية وهاجة في الذاكرة. أحببت آثار المايا حين ترى عبر موجات مـــن الحـــرارة المهلوسة، وإيغوانا كبيرة تنام على شرفة غرفتي المقفلة، وعزلة السكان الصارمة، والعواصف المجنونة تطفئ الأضواء، والناموسية تخيم على السرير، والشموع تذوب بسرعة مذهلة.

مـــع أن عطلـــة نهاية الأسبوع القصيرة هي هكذا دائماً، إلا أن لمعظـــم الرحلات هدفاً منشوداً أساسياً. نحن نبحث عن شيء ما؛ ما هـــو؟ المتعة، واللهو، والتحرر من مسؤوليات العمل، والمغامرة... ثم مـــاذا؟ قال ابن أختي: "هذه الرحلة تغير الحياة كلها". هل عرف منذ البداية أن المجيء إلى إيطاليا غرضه البحث عن توكيدٍ لتغييرٍ شعر به في داخله؟ لا أشك في ذلك؛ لقد اكتشف هذه الحقيقةَ في السفر. ضيفة أخـــرى قارنـــت الماء والعمارة والمناظر الطبيعية؛ ما شاهدته كله مع النسخ الأكثر امتيازاً في بلدها. أزعجني ذلك إلى حدّ اعتباره فظاظة. أردت أن أخرســـها، وأرشدها إلى معتزل من القرن الحادي عشر ثمّ أشير إليه وأقول: "انظري!". شعرت بأنها عادت إلى وطنها من دون أن تـــرى شـــيئاً. وبعد وقت قصير، كتبت إليّ تقول إنها على وشك الطلاق (لم تنبس بحرف عن المشكلة حين كانت هنا) بعد أربعة عشر عاماً من الزواج من رجل اكتشف أنه مثليّ. وحين فكرت في مواقفها حين كانت هنا، فهمت أنها تشوقت إلى الراحة التي يوفرها منـــزل لم يعد متواجداً. ضيفة أخرى أتت في وقت مبكر من الصيف، وحاولت القـــيام بـــتلك الرحلة الماراثونية التي تقودها إلى سبعة بلدان في ثلاثة أسابيع. من المغري السخرية بذلك الدافع، لكن من المهم جداً برأيي

مـــتى يختـــار المرء قطع هذه الأميال العديدة. بادئ ذي بدء، أسلوب الـــرحلة أميركـــيّ بامتياز. هيا، أسرع أرجوك! ثمة دافع قوي يدفع للقـــول: "خذني من هنا" يكمن خلف مثل هذه الرحلات، حتى حين تتنكـــر بـــشعار "مشاهدة المعالم والمواقع حيث أعرف تلك التي أريد العـــودة لرؤيتها". المسألة لا تتعلق بالوجهات؛ بل بالقدرة على السير علـــى الطرقات والدروب، حيث لا يعرف أحد، أو لا يفهم، أو لا يهـــتم بالأمـــور التي تثقل كاهلك، وتثير أعصابك واضطرابك مثل عظـــاءة ســـقطت على ذيلها صخرة. يسافر الناس للأسباب العديدة ذاتها الـــتي تدفعهم لعدم السفر. قالت لي زميلة في الجامعة: "أشعر بـــسرور بالغ لأنني ذهبت إلى لندن. الآن، لن أضطر أبداً إلى الذهاب مـــرة ثانـــية". أمـــا الطرف المقابل على هذا الطيف فيمثله الصديق شارلوت الذي عبر الصين على متن شاحنة (بوصف ذلك طريقاً بديلاً للوصول إلى التيبت). في قصيدة بعنوان "كلمات من طوطم حيوان"، يقول:

يا ربِّ، أرسلني إلى حياة أخرى
لأن هذه تبهت باطراد وتشحب
ولا أعتقد أنها ستستمر.

حين تكون في مكان، تبدأ تلك الرحلة إلى أعمق أغوار نفسك أو لا تـــبدأ. ثمـــة شيء يجب أن يجعلها رحلتك أنت، هذا الشيء الذي يـــستحيل وصفه بالألفاظ لا يمكن لكتاب أن يعبر عنه بالكلمات. قد يكـــون بـــسيطاً مثل الضوء الذي رأيته على وجوه ثلاث نساء يمشين متـــشابكات الأيـــدي حين مالت شمس الأصيل في روغابيانا. بدا أن

الضوء يسقط من السماء على الناس كلهم مثل النعمة المباركة. وأردت أنا أيضاً أن تمتص بشرتي مثل تلك الشمس.



المقاربـــة المثالية لبلدتي الجديدة هي أولاً رؤية المدافن الإترورية في الـــسهل الرابض أسفل البلدة. هنالك مدافن تعود إلى الحقبة الممتدة بين عامـــي 800 و200 قبل الميلاد قرب محطة القطار في كاموكيا، وعلى الطريق إلى فويانو، حيث المشرف المسؤول لا يحب النصائح أبداً؛ وربما يكون في حالة مزاجية سيئة لأن لياليه مزعجة. فمنـــزله الصغير، الذي يتحول الدجاج في باحته ويحيط به بستان يزرع فيه الفاصولياء، يتعايش مع هذه القبور التي تبدو بدائية إلى حدٍّ غريب تحت ضوء القمر. وبعد مـــسافة قصيرة على الطريق الصاعد إلى قمة التل، تظهر لوحة صفراء صدئة تمثل كلّ ما يدلّ على ما يسمى بقبر فيثاغورث. أوقفت السيارة، ومـــشيت علـــى طول النبع إلى أن وصلت إلى درب قصير اصطفت أشـــجار السرو على جانبيه، يفضي إلى القبر. ثمة بوابة، لكن لم يكلّف أحد نفسه على ما يبدو عناء إغلاقها. إذاً، ها هو، على منصة حجرية كرويّة. تبدو الفتحات المخصصة للتوابيت الحجرية العمودية مثل المزار عند أسفل مدخل بيتي. سقط جزء من السقف، لكن بقي ما يكفي من شـــكل القبة لتمييزها. أنا أقف داخل مبنى شيده أحدهم قبل ألفي سنة على أقل تقدير. ثمة حجر هائل فوق الباب يتخذ شكل هلال.

يـــا لغموض هؤلاء الإتروريين! ظلت معرفتي بهم، قبل القدوم إلى إيطالـــيا، لا تتجاوز حقيقة أنهم سبقوا الرومان تاريخياً و لم يتمكن أحد من فكّ رموز لغتهم. ونظراً إلى أنهم شيدوا مبانيهم بالخشب، فلم يبقَ مـــنها الكـــثير؛ لكـــنني أخطأت. صحيح أنه لم يعثر على الكثير من

النصوص المكتوبة بلغتهم، لكن، قد تُرجِم عدد منها حاليًّا، بفضل الاكتشاف الحاسم لبعض قطع القماش من كفن لمومياء مصرية نقلت إلى زغرب (بوصفها تحفة نادرة) ثم حُفِظت في المتحف هناك. ولا يزال من غير المعروف كيف أصبح القماش الإترووري، الذي كتب عليه نصٌّ بالحبر المصنوع من السخام أو الفحم، كفناً للمومياء المصرية. من المحتمل أن الإتروورِيين هاجروا إلى مصر بعد أن اجتاحت روما بلادهم في القرن الأول قبل الميلاد تقريباً، وأن المومياء كانت إتروورية فعلاً. أو ربما كان القماش مجرد فضلة مناسبة مزقها المحنطون الذين استخدموا أي مادة متوافرة لديهم. حملت المومياء ما يكفي من النص الإترووري لترجمة عدد من الجذور اللغوية الأساسية، مع أن اللغة لم تترجم حتى الآن بصورة كلية. ومن سوء الحظ أن ما تركوه مكتوباً على الحجارة مجرد معلومات عن شاهدات القبور وحقائق عن الحكام. أبلغني صديق أن مسّاحاً محلياً اكتشف في السنة الماضية لوحاً برونزياً مغطى بالكتابة الإتروورية، بعد أن تعثر به في التراب قرب بيت مزرعة كان يشرف على ترميمه وأخذه إلى منزله. سمعت الشرطة بالواقعة، فداهمته ليلاً؛ وهو الآن في أيدي علماء الآثار كما هو مفترض.

وفي ما يتعلق بالثقافة الإتروورية المحلية، هنالك كمٌّ مدهش من الآثار لا يزال يُكتَشَف باستمرار. فإلى جانب أحد القبور المحلية، اكتُشِف عام 1990 سلّمٌ حجري من سبع درجات محاط من الجانبين بأسود رابضة متشابكة مع أعضاء بشرية. كما اكتُشِف مؤخراً سور مدينة كيوسي القريبة، وهي - مثل كورتونا - واحدة من مدن إتروريا الأصلية الاثنتي عشرة. وتملك كورتونا وكيوسي مخزوناً ضخماً من الأدوات والمشغولات والمصنوعات الإتروورية التي اكتُشِفَت بواسطة الحفريات الأثرية أو من قِبَل المزارعين الذين عثروا على أشكال

برونـــــزية في أراضيهم. في كيوسي، سيأخذك أمين المتحف لمشاهدة بعـــض من عشرات القبور التي اكتُشفَت في تلك المنطقة. عدَّ الرومان الإتـــروريين شـــعباً مقـــاتلاً ومولعاً بالحرب (ألم يكن الرومان كذلك أيـــضاً؟)، ومـــن ثم ساد هذا الاعتقاد عنهم، لكن القبور، والأحصنة الـــضخمة المـــصنوعة من الفخار، والأشكال البرونـــزية، والأدوات المنـــزلية، تُظهِـــر أنهـــم شعب مجيد يتمتع بروح الإبداع والابتكار والدعابة. من المؤكد أنهم كانوا أقوياء. ففي كل مكان، تركوا بقايا من الجدران والأسوار والمدافن المشيدة من الحجارة الضخمة.

في الأراضـــي المحـــيطة بكورتـــونا، اكتشفت قبور شبهت محلياً بالبطـــيخة بسبب أشكال السقوف المقببة، والوقوف تحت أحدها بضع دقائـــق هو كل ما تحتاج إليه كي يتغلغل الإحساس بالزمن في كيانك ويعدّك لزيارة كورتونا.

تـــركتُ القبور خلفي وصعدتُ درب التل، الذي يرتقي برفق في البداية، ثم يلتف ويتلوى. ثمّ بدأت التسلق وقد لمحت عبر زجاج السيارة الأمامي الجلالي المزروعة بالزيتون، وبرجَ إل بلازوني وفتحاته وشرفاته، حيث سقط لوكا سينيوريللي من فوق سقالة ومات بعد بضعة أشهر، وبرج مراقبة مهدماً، وبيوت مزارع مائلة إلى الصفرة. راودني إحساس بالجمـــال: الحجارة بألوانها الدافئة، وأشجار الزيتون المتلألئة وأغصانها المـــتمايلة بألـــوانها الخضراء والفضية؛ حتى السماء تبدو وكأنها ملتفة بحجـــاب مـــن الـــضباب الرقيق القادم من البحيرة القريبة. في يوليو، تكتسب حقول القمح المحصودة الصغيرة التي تحاذي أشجار الزيتون لون فراء الأسد. لمحتُ كورتونا، الجليلة النبيلة التي تشبه نفرتيتي. في البداية، ســـرتُ أسفل دار عبادة سانتا ماريا ديل كالسينايو المشيدة في القرون الوســـطى، ثم يلتف الطريق 280 درجة فيوازيها، ويرتفع فوقها، فأطل

علـــى القـــبة الفـــضية والمبنى المشيد بشكلٍ متصالب. من الغريب أن الأماكن المبجّلة كثيراً ما تحافظ على قيمتها المعنوية: تربض دار العبادة على آثار إترورية، ربما تكون بقايا معبد أو مدفن.

بنظـــرة ســـريعة إلى الـــوراء أرى بُعدَ المسافة التي قطعتها. ينشر الـــوادي، فال دي تشيانا، مساحةً من الخضرة في الأسفل. وفي الأيام الصافية، أستطيع رؤية جبل سان سافينو، وسينالونغا، ومونتيبلاسيانو. ويمكـــن أن ترســـل كلها إشارات من الدخان: ثمة احتفال كبير هذه اللـــيلة. وسرعان ما أصل إلى أسوار البلدة العالية، ومن أجل مزيد من الاتـــصال مع الإترووريين، أقود السيارة إلى آخر بوابة، بورتا كولونيا، حـــيث تدعم القاعدة الحجارة الإترورية الكبيرة الناتئة، مع الإضافات القروسطية واللاحقة التي بنيت فوقها.

أحـــب اللمحات السريعة للبوابات حين أعبرها. يبيعون في البلدة بطاقـــات بريدية عليها مناظر مماثلة تماماً لحقيقتها الآن: البوابة، الدرب الـــضيق المرتقي صعداً، المباني المهيبة على الطرف الآخر. عندما أدخل الـــبلدة، أشـــعر علـــى الفور بأنني "داخل" البوابات؛ إحساس بالأمان والطمأنينة، إذا ظهر عن بعد أعداء البابا أو أنصاره أو أي أعداء غيرهم وهـــم يلوحون برماحهم كما كان يحدث في الماضي الغابر، أو حتى إن تمكنت من النجاة من "الأوتوستراد" من دون أن يصدم سيارتي متهوّرٌ يقود سيارة لا تتجاوز نصف حجمها، كما هي الحال الآن.

حـــين آتي بالسيارة، أسير على فيا داردانو (طريق داردانو)، وهو اسم آتٍ من الماضي السحيق. إذ إن داردانو، الذي يُعتَقَد أنه وُلِد هنا، هو المؤسس الأسطوري لطروادة. أعبر قرب مطعم صغير لا يضم أكثر من أربع طاولات ولا يفتح إلا عند الظهر، وليس لديه لائحة طعام، إذ لا يعـــرض أي خـــيارات. أحب وجبته المكونة من شريحة لحم رقيقة

مـــشوية موضوعة على الأروغلا. وأحب مراقبة المرأتين الواقفتين أمام الفرن الذي يعمل على الحطب في المطبخ، ولا يبدو أنهما تشعران بالحر.

تفتـــنني "أبـــواب الموتـــى" في هذا الشارع. تقليدياً، تعد مخارج لـــضحايا الطاعـــون؛ فمن علامات الشؤم أن يخرج الأموات من باب الأحـــياء. وإن صحّ ذلك، فلا بدّ من أن العادة المتبعة نتجت عن تطيّر خـــرافي أقـــدم عهداً من المسيحية، التي كانت الديانة السائدة آنذاك. يقتـــرح بعـــضهم أن الأبـــواب الضيقة المرتفعة استخدمت في أوقات النـــزاع والاضطراب حين تسد الأبواب الرئيسة. تساءلت إن هي مجرد أبواب استخدمت عند النـــزول من عربة أو الترجل عن صهوة حصان والدخول إلى المنـــزل مباشرة في الجو الماطر مثلاً (بدلاً من الخوض في وحـــل الـــشارع)، أو حـــتى في الجو الصافي لحماية الأثواب الحريرية الطويلة. وصف جورج دينيس - عالم الآثار المعروف في القرن التاسع عـــشر - كورتونا بأنها "بلدة قذرة ومنبوذة". لكن حقيقة أن أشكال الأبواب تشبه التوابيت تدعم فكرة استخدامها للموتى.

يتألف مركز البلدة من ساحتين - شكلهما غير منتظم - يربطهما شارع. لا يمكن لمخطط عمراني أن يصمم وسط البلدة بهذا الأسلوب، لكـــنه فاتن أخاذ. يهيمن على ساحة بيازا ديلا ريبوبليكا مبنى البلدية المـــشيد في القرن الرابع عشر بسلمه الحجري العريض المكون من أربع وعشرين درجة. وتتحول الدرجات إلى مقاعد ليلاً حين يخرج السكان كلـــهم لتناول "الجيلاتو"؛ والمكان مثالي لمشاهدة المنظر الطبيعي الذي يـــشرف عليه. من هنا، يمكن رؤية الممر الجانبـــي المقنطر في الطرف المقابل من الساحة حيث كان موقع سوق السمك القديمة، وتحول الآن إلى مـــصطبة يحتلها مطعم واستراحة أخرى للمراقبة والمشاهدة. تحيط بالمكان من كل جانب مبانٍ متناغمة، تخترقها شوارع متفرّعة من ثلاث

بـــوابات، وهذه الشواهد دائماً تضج بالحركة والنشاط. أما متعة عدم وجـــود سيارات فتدهش في استعادتها لأهمية البشر. أشعر أولاً بمستوى فـــنّ العمـــارة، ثم أرى أن المـــباني المنخفضة مناسبة تماماً. أما الشارع الرئيس (المسمى رسمياً فيا نازيونالي، والمعروف محلياً باسم روغابيانا، أو الـــشارع المسطح) فهو مخصص للمشاة فقط (باستثناء ساعات تسليم البـــضائع في الصباح)، وبقية شوارع البلدة لا تناسب السائقين، فهي ضيقة وشديدة الانحدار. ويتصل كل شارع بالشارع الأعلى أو الأدنى بواســـطة ممر للمشاة (فيكولو): حتى أسماؤها تجعلني أرغب في الوصول إلـــيها واستكـــشافها: فيكولو ديلا نوتي (الليل)، فيكولو ديلا أورورا (الفجر)، فيكولو ديلا سكالا (السلم).

في هذه البلدات التوسكانية القديمة لا أشعر بأنني أعود في الزمن، كمـــا هـــي الحال في يوغسلافيا أو المكسيك أو البيرو. فالتوسكانيون ينتمون إلى هذا العصر؛ وفطرتهم هي التي تستحضر الماضي معهم. وإذا كانـــت ثقافتـــنا تفـــيد بما يلي: احرقِ جسورك خلفك - وهي تفعل ذلـــك - فـــإن ثقافتهم مفادها: اعبرها وعاود عبورها. يمكن لإحدى ضحايا الطاعون في القرن الرابع عشر، التي أخرجت عبر أحد "أبواب الموتـــى" ربما، أن تجد منـــزلها سليماً كما تركته. هنا، يتعايش الحاضر والماضي ويتساكنان، شئنا أم أبينا. شعار أسرة مديتشي في الساحة ظلّ حـــتى الـــسنة الماضـــية منقوشاً جنباً إلى جنب شعار المطرقة والمنجل الشيوعي.

أســـير عبر الممر القصير الواصل إلى ساحة سينيوريللي، على اسم أحد فتيان بلدة كورتونا. تحتشد هذه الساحة (الأكبر قليلاً من الساحة الأخـــرى) بالناس أيام السبت، التي تُقام فيها السوق على مدار السنة. كما تستضيف معرضاً للتحف الأثرية ثالث يوم أحد من كل شهر من

أشـــهر الصيف. هنالك مقهيان تصطف طاولاتهما في الهواء الطلق في الساحة. وألاحظ دوماً أن الأسد الفلورنسي الذي يبدو منبوذاً ومخذولاً يـــتآكل ببطء على العمود. ومهما تأخرت في الوصول إلى البلدة، أجد الـــناس مجتمعين في الساحة: لاحتساء آخر فنجان قهوة قبل أن ينتصف الليل.

هـــنا أيضاً، ترعى البلدية في بعض الأحيان حفلات موسيقية تقام لـــيلاً. وعلى أي حال، فإن الجميع خارج بيوتهم، لكن في تلك الليالي تكـــتظ الـــساحة بالناس القادمين من القرى والمزارع المجاورة. ستغنّي اللـــيلة، في هذه البلدة التي تضم عشرات من دور العبادة الكاثوليكية، جـــوقة مـــن المنشدين السود الذين أتوا من أميركا. وبالطبع، فإن هذه ليـــست فرقة معمدانية هاوية من دار عبادة جنوبية بل جوقة محترفة من شـــيكاغو، تصاحبها الأضواء الزرقاء والحمراء وشرائط التسجيل التي تبيع الواحد منها بعشرين ألف لير. صدح صوت الفرقة بتراتيل منوّعة حيث يبدو الصوت غريباً متردّداً حول المباني المحيطة بالساحة والمشيدة في القـــرنين الحادي عشر والثاني عشر، حيث اعتاد المتبارزون التنافس بانتظام، وحيث يؤرجح رجال الدين أوعية البخور المعدنية، ونسير نحن في شـــوارع الـــبلدة علـــى بتلات الأزهار التي نثرها الأطفال. يعدل مهندسو الصوت المكبرات ويبدأ المغني الرئيس باجتذاب الجمهور إليه. يقول بالإنكليزية: "ردّدوا ورائي"، فيستجيب: "الحمد لله. الشكر لك يا الله". حررت القوات البريطانية والأميركية كورتونا (من الألمان) عام 1944. ومـــنذ ذلـــك الحين وحتى هذه الليلة، لم يجتمع هذا العدد من الأجانـــب هنا، خصوصاً هؤلاء السود. فالجوقة كبيرة العدد. وطلاب جامعة جورجيا الذين يدرسون الفن في كورتونا أتوا كلهم بدافع الحنين إلى الـــوطن، واندفعـــوا، مع عدد من السياح، وأهالي كورتونا كلهم

تقريباً، إلى ساحة سينيوريللي. صدح صوت المغني الأسود: "آه، يا يوم العيد!"، بعد أن جذب فتاة إيطالية لتغني معه. وتبين أن صوتها قوي يضاهي أصوات أعضاء الفرقة، في حين بدا أن جسمها النحيل يغني كله. ما الذي يفكر فيه هذا الشعب القديم من أهالي كورتونا؟ هل يتذكرون الدبّابات وهي تدخل بلدهم، آه يا يوم العيد! والجنود يلقون البرتقال للأطفال؟ هل يفكرون في أن الاحتفال الديني في دور العبادة الإيطالية لم يكن على هذا النحو قط؟ أم أنهم يكتفون بالتمايل مع الموسيقى الدينية الأميركية البدائية؟

أهم المعالم في الساحة وأبرزها مبنى بالازو كاسالي المرتفع، الذي تحول الآن إلى متحف الأكاديمية الإترورية. أما أشهر ما يضمه من آثار فهو شمعدان برونزي معقد التصميم من القرن الرابع قبل الميلاد. الشمعدان ضخم إلى حدٍّ ملفت. ففيه إناء مركزي يزود ستة عشر مصباحاً حول الإطار بالزيت. ويبرزُ بينها على شكل نقشٍ نافرٍ حيواناتٌ، وديونيسوس ذو القرنين، ودلافين، ورجال عراة، وحوريات مجنحات. في حين تظهر كلمة tinscvil الإترورية بين مصباحين. ووفقاً لكتاب جيمس ويللارد **البحث عن الإتروريين**، فإن كلمة tin تشير إلى زيوس الإتروري، ومن ثم تعني الكلمة المركبة المنقوشة tinscvil السلام عليك يا زيوس. عُثِر على الشمعدان في خندق بالقرب من كورتونا عام 1840، وهو معلق في المتحف مع مرآة فوقه حيث يمكن رؤية تفاصيله بكل وضوح. سمعت ذات مرة امرأة إنكليزية تقول: "حسناً، إنه مثير للانتباه، كما أفترض، لكن لن أشتريه حتى في مزاد خيري". في الخزائن الزجاجية، يمكنك رؤية أقداح معدنية وزهريّات وزجاجات، ومجسّم حيوان برونزي مدهش، وتمثال لرجل برأسين، وكثير من التماثيل البرونزية لجنود من القرنين السادس والسابع قبل

الميلاد، نحت بعضها بأسلوب متطاول يذكر المشاهد المعاصر بالرسام والنحات السويسري جاكوميتي. وإلى جانب مجموعة الآثار الإترورية، يعرض المتحف مومياءات ومشغولات فرعونية مدهشة. كثير من المتاحف تعرض معروضات مصرية ممتازة؛ وأظن أحياناً أن العالم لم يفقد شيئاً من منتجات الحضارة المصرية القديمة. ثمة عدد من اللوحات التي أحبها. إحداها، تصور بوليمنيا المتأملة وهي ترتدي ثوباً أزرق وتضع إكليلاً من الغار، وساد الاعتقاد سابقاً بأنها رسمت في القرن الأول الميلادي في عهد الرومان. بوليمنيا هي سيدة الشعر المبجّل وتبدو هنا متفكرة متأملة. لكن يُعتَقَد اليوم أن اللوحة ليست سوى نسخة ممتازة رسمت في القرن السابع عشر. إلا أن المتحف لم يغير التاريخ الأول المؤثر.

يغطي جانب مبنى بالازو كاسالي شعارات الأسرة المثيرة والمزخرفة بطيور البجع والدراق والحيوانات الخرافية. أما الشارع القصير أسفل المبنى فيفضي إلى دار العبادة ومتحف ديوسيسانو اللذين أزورهما أحياناً. أما الكنز في المتحف فهو لوحة البشارة للرسام الإيطالي فرا أنجيليكو. هذه واحدة من أعظم لوحات أنجيليكو، الذي عمل في كورتونا مدة عشر سنين، لكن لم يبقَ من أعمال تلك السنوات سوى هذه اللوحة ثلاثية الأجزاء، إضافة إلى مشكاة هلالية نضا لونها فوق باب سان دومينيكو.

إلى جانب بالازو كاسالي، يقع مسرح سينيوريللي، وهو مبنى جديد في البلدة (1854)، لكنه شُيِّد بأسلوب معماري يشابه ذلك الذي شاع في عصر النهضة، حيث الرواق المقنطر مثالي ليظلّل بائعي الخضار ويقيهم حرّ الشمس أو هطول المطر. وفي الداخل هناك دار للأوبرا تشبه تلك التي وصفت في روايات ماركيز: بيضاوية الشكل،

متعددة الطبقات، مع مقصورات صغيرة نُجّدت مقاعدها بالقطيفة الحمراء، ومسرح صغير شاهدت عليه ذات مرة عرضاً لفرقة باليه من روسيا دام ساعتين. أما في الشتاء، فتتحول إلى دار للسينما. هنالك استراحة في منتصف الفيلم، حيث يذهب المشاهدون لتناول القهوة وتبادل الحديث مدة ربع ساعة. فمن الصعب حقاً على من يحب الكلام الامتناع عنه طوال ساعتين كاملتين. في الصيف تعرض الأفلام في حديقة البلدة في الهواء الطلق تحت السماء المرصعة بالنجوم. وتصفّ الكراسي البلاستيكية برتقالية اللون فوق مدرج حجري، بما يشبه سينما السيارات لكن من دون سيارات.

تنطلق الشوارع من هاتين الساحتين: يؤدي هذا الطريق إلى البيوت القروسطية، ويفضي ذاك إلى النافورة المبنية في القرن الثالث عشر، ويوصل ثالث إلى ساحات صغيرة ومنها إلى المعتزلات ودور العبادة المهيبة. أسير في هذه الشوارع كلها، وأجد شيئاً جديداً على الدوام. اليوم، أكتشف ممر مشاة اسمه بولفيروسو (الممر المغبرّ). صحيح أنه مغبرّ لكن يستحيل رؤية السبب الحقيقي وراء التسمية وإن كان التراب فيه أكثر أو أقل مقارنة بالممرات الأخرى.

حتى لو كنت قوي البنية وفي صحة جيدة، فستلهث قليلاً حين تسير في الجزء المرتفع من البلدة. لكن حتى في قيظ الظهيرة بعد الغداء، فإن التجول هناك يستحق العناء. مررت بمستشفى من القرون الوسطى، وشاهدت رواقه المقنطر الطويل، ودعوت متضرّعة إلى الله ألا أضطر إلى استئصال الزائدة الدودية هناك. ففي وقت الوجبات، تهرع النساء حاملات الصواني والأطباق المغطاة؛ إذ يجب على أهل المريض إحضار طعامه. وإلى جانب المستشفى تقع دار عبادة سان فرانسيسكو التي صممها بأسلوب متقشف الأخ إلياس، صديق سان فرانسيسكو. يبدو

أن دار العبادة مغلقة إلى الأبد. وإلى جانبها بقايا معتزل سابق تنتصب على طول السور. الشوارع في الجزء المرتفع نظيفة وتصطف على جوانبها بيوت جميلة ومرتبة. إذا توافر متر من الأرض، زرع أحدهم فيه الطماطم أو الخس. الأرطنسية هي النبتة المفضلة التي يزرعها سكان الحي بسهولة في الأصص، فضلاً عن إبرة الراعي، وهي جنبة تنمو في باقات ذات أزهار زهرية على الدوام على ما يبدو. في معظم الأحيان، تجلس النسوة خارج البيوت على مقاعد مصطفة على طول الشارع، يقشرن البازيلاء، أو يرتّقن الثياب، أو يتبادلن الأحاديث مع الجارات. شاهدت ذات مرة امرأة تجاوزت الأربعين من عمرها ترتدي ثوباً طويلاً أسود وتضع وشاحاً أسود، جالسةً على كرسي صغير من الخيزران. حسبت أنني عدت إلى العام 1700. وحين اقتربت، وجدت أنها تتحدث عبر هاتفها الخلوي. في فيا بيريتيني رقم 33، تشير لوحة أنه مسقط رأس بيترو بيريتيني؛ وعرفت أخيراً أنه بيترو دا كورتونا. هنالك بضع باحات ظليلة محاطة ببيوت قديمة مبنية حسب أسلوب العمارة في البلدة، وأمامها حدائق صغيرة بديعة. لو عشت هنا، لكنت اخترت هذا البيت، حيث أرى طاولة رخامية تحت عريشة من النباتات المتسلقة، وستارة بيضاء منشّاة على النافذة. ثمة امرأة سرحت شعرها على شكل لفائف تنفض قطعة من القماش، وتضع الأطباق على المائدة استعداداً للغداء. أما رائحة الراغو (صلصة اللحم) الشهية فكانت مثل دعوة مفتوحة؛ وأخذت أنظر بتشوق إلى غطاء المائدة الملون بمربعات خضراء وزجاجة الشراب التي وضعتها في منتصف المائدة.

مكاني المفضل في البلدة هو دار عبادة سان كريستوفورو الرابضة على قمة التل تقريباً. دار العبادة قديمة، بنيت عام 1192 تقريباً على أساسات إترورية. في الخارج، أخذتُ أحدق إلى كاتدرائية صغيرة

عليها لوحة جصية تمثل البشارة. أما باب دار العبادة فمفتوح على الدوام. في الحقيقة، الباب مفتوح جزئيًّا، كي أقف وأفكر قبل الدخول. المخطط الهيكلي رومانسكي أساساً (الأسلوب الأوروبي المبكر الذي ساد في القرنين الحادي عشر والثاني عشر)، إذ تتبدى داخل شرفة الأورغن الدائرية المصنوعة من الخشب المدهون لمسات أسلوب عصر الباروك المزخرف. تبدو دور العبادة المحلية هذه مثل البيوت. أما القسم الخلفي من دار العبادة فكان معتماً. وفجأة، سمعت شخيراً خافتاً؛ ثمة رجل يأخذ غفوة في خلوة المقعد الأخير.

تلوح خلف دار عبادة سان كريستوفورو مشاهد مذهلة من الوادي، يقطعها قطرياً قسماً من سورِ القلعة المرتفع إلى حدٍّ مدهش. ما الذي جعلها تصمد طوال هذه القرون؟ تربض قلعة مديتشي على قمة التل، وقد تهدّم هذا الجزء من زوايا أسوارها الممتدة. قطعت الطريق الواصل إلى بوابة مونتانينا، أعلى مدخل إلى البلدة. ويقع بيتي على الطرف الآخر من التل، ومن هناك يبقى الطريق إلى أعلى كورتونا مستوياً. أحب الذهاب إلى الجهة العلوية من البلدة من دون أن أضطر إلى التسلق. ومن المتع التي تبهجني في التنزه سانتا مونيكا نوفا؛ فعلى شاكلة سانتا ماريا ديل كالسينايو، تربض دار العبادة هذه على مصطبة عريضة أسفل البلدة. ومن طريق مونتانينا، أنظر إلى شكلها البديع، وانحناءاتها المتناغمة، وقبتها الجميلة التي تتألق بلونها الأزرق والبرونزي تحت أشعة الشمس. ومع أن كالسينايو أكثر شهرة، نظراً إلى أن مصممها هو فرانسيسكو دي جورجيو مارتيني، إلا أن سانتا ماريا نوفا أكثر إمتاعاً للنظر. فخطوطها تقارع إحساساً بالتعب والعبء الثقيل. إذ تبدو دار العبادة وكأنها حطت هناك ويمكنها بسهولة الطيران إلى مكان آخر.

وعـــند العودة من البوابة باتجاه المدينة، أسير إلى دار عبادة بديعة أخرى: سان نيكولو. وهذه أحدث عهداً حيث بنيت في منتصف القرن الخـــامس عـــشر. وعلـــى شاكلة دار عبادة سان كريستوفورو، تبدو التـــصميمات الداخلـــية بديعة وأخاذة وتفتقد إلى الحرفية والنظام. يعد المكـــان مناسباً للراحة في الأيام الحارة؛ العين تسر، والقدمان تستمتعان بالبرودة على الأرضية الحجرية.

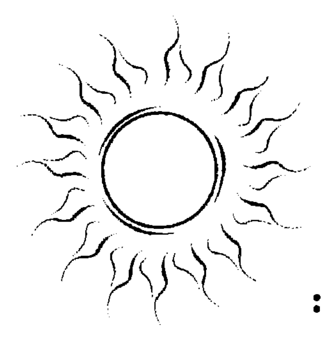
يفـــضي الشارع الرئيس المتفرّع من بيازا ديلا ريبوبليكا (ساحة الجمهورية) إلى الحديقة العامة. وتصطف على جانبـــي الشارع (الذي يعرف محليًّا باسم روغابيانا) المقاهي والمتاجر الصغيرة. وكثيراً ما يجلس أصـــحابها ومُلاّكها على الكراسي خارج أبوابها أو يرشفون القهوة في الجـــوار. وتعبق في الشارع روائح مغرية صادرة من محالّ شواء الدجاج والبط والأرانب. تقدم هذه المحالّ على جناح السرعة وجبات اللازانيا وقـــت الغداء، والبانـــزاروتي (الخبز المحلي) طوال اليوم. البانـــزاروتي ليس كالخبز العادي، فهو محشو بتشكيلة متنوعة من المواد، كالفطر أو الجبـــنة أو اللحـــم. أما السجق وجبنة الموزاريللا فمن أطيب الأطعمة مـــذاقاً. وحين تعبر بيازا غاريبالدي - في كل بلدة إيطالية تقريباً ساحة مـــثلها - تصل إلى دليل يؤكد، إن لم تحدسه بالبديهة من قبل، أن هذه واحـــدة من أكثر البلدات تحضراً على الأرض. إذ تمتد الحديقة الظليلة قرابة كيلومتر على طول روضة تخترقها ممرات يستعملها أهالي كورتونا يومياً. الحديقة عابرة للزمان. ولولا تغير ثياب الناس، والأزهار، وحجم الأشـــجار، لأكدت أنك تعيش قبل مئة سنة مضت. وحول رذاذ الماء البارد من النافورة حيث تمتطي الحوريات الدلافين، يراقب آباء وأمهات في مقتـــبل العمر أولادهم وهم يلعبون. المقاعد حاشدة بالجيران الذين يتجاذبون أطراف الحديث. وكثيراً ما أرى أباً يوازن طفلة صغيرة على

عـــربة بعجلـــتين ويراقبها وهي تتحرك من جانب إلى آخر بمزيج من ملامـــح الخـــوف والسعادة على وجهه. المكان هادئ ومناسب لقراءة جـــريدة الصباح. ويمكن أن تنـــزه كلبك في المساء. إلى اليمين، يلوح الوادي والضفة المنحنية لبحيرة تراسيمينو.

تنتهي الحديقة عند سترادا بلانكا (الطريق الأبيض)، المزروع على جانبيه بأشجار السرو تخليداً لضحايا الحرب العالمية الأولى. وبعد المسير على ذلك الطريق المغبرّ باتجاه البيت قرابة كيلومتر، توقفت عن التقدّم ورأيـــت عـــند نهايـــة أسوار قلعة مديتشي الجزء الإتروري من السور المعـــروف باسم براماسول؛ أخذ بيتي اسمه من السور. ربما كان السور، الذي يواجه الجنوب مثل معبد مارزابوتو قرب بولونيا، جزءاً من معبد للشمس. أبلغنا بعض الأهالي المحليين أن الاسم أتى من الأيام القصيرة في الشتاء على هذا السفح من التل. من يعلم متى ظهر الاسم، الذي يشير إلى الـــتوق إلى الشمس؟ طوال الصيف تسفع الشمس بأشعتها السور الإتـــروري عـــند الشروق؛ وهي توقظني أنا أيضاً. ووراء متعة الشروق وجمالـــه الأخـــاذ، اكتـــشفتُ استجابة قديمة وبدائية: طلع النهار مرة أخـــرى، ولا يمكن لأيّ عتمة التهامه في أثناء الليل. يبدو معبد الشمس الـــنوع الأكثـــر منطقية من المباني التي يمكن للبشر تشييدها. ربما يشير الاسم الذي يعود إلى ستة وعشرين قرناً أو نحوها إلى الغرض القديم لهذا الموقـــع. أســـتطيع رؤية الإترورين يتضرّعون أمام خيوط النهار الأولى فـــوق جبال أبنايـــنـــز، ثم يدهنون أجسادهم بزيت الزيتون ويتمددون طوال الصباح تحت شمس المتوسط اللاهبة.

يسجل الروائي والناقد هنري جيمس (1843–1916) مسيره على هذا الطريق في **فن السفر**. يقول: "مشيت تحت الشمس الحارقة ودرت حول السور. هناك، وجدت عقبات هائلة لا متعينة؛ توهجت ولألأت

في الـــضوء القـــوي، واضطررت إلى وضع عدستين لاصقتين زرقاوين لأضـــع في المـــنظور المناسب الماضي الإتروري الغامض...". عدستان لاصـــقتان زرقاوان؟ المعادلتان السائدتان في القرن التاسع عشر للنظّارة الشمـــسية. أستطيع رؤية هنري جيمس يحدق النظر وهو واقف على ستزادا بلانكا، ويومئ رأسه إلى نفسه بحكمته المعهودة، وينفض الغبار عن حذائه، ثم يتجه من دون شك إلى فندقه ليكتب صفحاته الضرورية المهمـــة لـــذلك اليوم. أتجول مثله وأحاول القيام بالعمل الغامض ذاته: أفرج الضوء القوي للماضي المغرق في القدم في نور الصباح.



الشاطئ، ومنطقة المستنقعات الشاطئية: في قلب توسكانا البرية

أخـــيراً، نحـــن على استعداد لمغادرة براماسول، ولو لبضعة أيام. شُــمّعت الأرضيات ولُمِّعت، في حين تألقت قطع الأثاث التي أعطتنا إياها إليزابيث بعد دهنها وصقلها بشمع النحل، وتم لصق ورق فيتيسيا علـــى الخزائن. زوّدتنا السوقُ بملاءات بيضاء قديمة وأثرية للأسرّة؛ لقد أنجـــزنا كـــلّ شيء، بل تمكنا من تزييت مصاريع النوافذ في أحد أيام السبت، حيث قمنا أولاً بتنظيفها، ثم دهنها بطبقة من زيت بزر الكتان المناسب للاستعمالات كلها على ما يبدو. تفتحت الأزهار المتنوعة التي زرعـــتها عشوائياً على طول الجدار البولندي، وأصبحت جاهزة لإنتاج الـــبذور في أي لحظة. يمكننا الآن البدء بجولات في المناطق المحيطة بنا: توســـكانا وأمبريا هذه السنة، وربما جنوب إيطاليا في السنة القادمة. لا تزال رحلاتنا قريبة من المنـــزل ومتعلقة به نوعاً ما: نحن على استعداد لتخـــزين الشراب، والبدء بامتلاك مجموعة من أنواعه المرتبطة بالأماكن الـــتي استمتعنا فيها بتناوله مع الأطعمة المحلية. كثير من أنواع الشراب الإيطالي مخصصة لشربها على الفور؛ وسيكون "القبو" تحت الدرج مخزناً

للـــزجاجات الخاصة. وسنحتفظ في الحجرة الملحقة بالمطبخ بزجاجات الشراب الذي ننتجه.

في الـــوقت ذاته، خطّطنا لتذوق أكبر قدر ممكن من الأطعمة التي تحضر في منطقة المستنقعات الشاطئية، والتمتع بأشعة الشمس، واقتفاء آثـــار المواقع الإترورية. منذ أن قرأت رواية دي. إيتش. لورنس **أماكن إتـــرورية** قبل سنوات، أردت رؤية الصبـــي الغطاس القديم، وعازف الـــناي الـــذي ينتعل الصندل، والفهود الرابضة، واختبار حالة النشاط والحيوية الغامضة، حالة الحيوية والحماسة المكثفة والمخبئة تحت الأرض طـــوال هـــذه القرون. بقينا على مدى أيام عدة نخطط لطريق رحلتنا. تبدو هذه مثل رحلة في المناطق الداخلية النائية، مع أن الحقيقة تشير إلى أن منـــزلنا لا يبعد سوى مئة ميل تقريباً عن تاركوينيا، حيث لا تزال تُكتَـــشَف مدافن إترورية تمتد على مساحة شاسعة من الفدادين. الزمن يمارس ضغطاً كبيراً عليّ هنا. إذ إن "كثافة" الأشياء التي يجب رؤيتها في توســـكانا تجعلني أفقد إحساسنا بالمسافة في كاليفورنيا، حيث اعتاد إد أن يقـــود السيارة إلى مكان عمله على بعد خمسين ميلاً؛ ستكون مدة أســـبوع قصيرة. المنطقة تدعى ماريما، أو منطقة المستنقعات التي جفت منذ زمن بعيد؛ لكن تاريخ الملاريا القاتلة فيها جعل الامتداد الجنوبـــي الغربـــي من توسكانا غير مأهول نسبياً. فهي أرض رعاة البقر، الجزء الوحيد غير المأهول من ساحل البحر التيراني، ومن المساحات المفتوحة الواســـعة التي لا تجد فيها سوى بعض الأكواخ الحجرية الصغيرة حيث اعتاد الرعاة اللجوء إليها.

ســـرعان ما وصلنا إلى مونتالسينو، وهي بلدة بنيت لتشرف على مناظر واسعة من جرف ناتئ على التلال. يبدو أن النظر يتوقف قبل أن تتوقف مشاهد الخضرة الطبيعية. تصطف على جانبـــي الشارع متاجر

صغيرة للشراب، وداخل كل باب تنتظر الزبائن طاولة عليها غطاء أبيض وبضع كؤوس، كأنما تدعوهم لاحتساء واحدة مع صاحب المتجر احتفاءً بمحصول السنة.

في الحقيقة، الفندق في البلدة متواضع، وقلقت حين وجدت أن المفاتيح الكهربائية للحمام موضوعة تحت الدش. ولذلك أخذت حذري حين استحممت. لكن، عوضاً من ذلك المنظر البانورامي للأسطح القرميدية وأعماق الريف، لا يبدو أن مقهى بيل إيبوك في مركز البلدة قد غير شيئاً فيه منذ عام 1870، حيث وُضِعت طاولات رخامية، ومقاعد منجدة بالقطيفة الحمراء، ومرايا ذهبية. النادلة التي تنظف الطاولات ترتدي قميصاً أبيض منشّى ذا شرائط على الكمين، وتبدو شفتها العليا منحنية مثل قوس كيوبيد. أي متعة حسية ستتفوق على غداء من اللحم المقدد والمدخن مع الكمأة على الخبز، مع الملح وزيت الزيتون، وكأس من الشراب؟ الوجبة هنا تمثل بساطة الطعام التوسكاني ومذاقه الشهي.

بعد القيلولة، سرنا إلى القلعة المشيدة في القرن الرابع عشر التي تحولت الآن إلى متجر رائع لبيع الشراب الفاخر. في القسم السفلي القديم، حيث كانت تخزن الأقواس والنبال، ثم المدافع والبارود، تتوافر أنواع الشراب التي تنتجها المنطقة كلها، ويتذوقها الزبائن مجاناً. الشمس ساطعة في الخارج، لكنّ القلعة معتمة، والجدران الحجرية باردة وتفوح منها رائحة المسك. سمعنا مقطوعة موسيقية لفيفالدي، ونحن نتذوق الشراب الأبيض، ثم استُبدِلت بموسيقى برامز مع الشراب الأحمر الداكن القادم من كروم مشهورة عدة. تثير جودة أنواع الشراب رغبة لدي في الذهاب ركضاً إلى المطبخ وتحضير الطعام المناسب الذي تستحقه. لا أستطيع انتظار طبخ الطعام الملائم: أرانب مشوية مع الخلّ

البلـــسمي وإكليل الجبل؛ دجاج مع أربعين فصاً من الثوم؛ دراق مطهو بعـــصير العـــنب (يقدم مع جبنة الماسكاربوني الإيطالية). لا بدّ من أن خـــبير علم الشراب وتحضيره كان صانع عطور. الشراب الحلو هنا لا يحـــتاج إلى فواكه معه باستثناء الدراق الناضج ربما. بعد إعادة النظر، خطـــر لي أن الليمون السوفليه هو الطبق المناسب. أو طبقي الجنوبـــي القديم المفضل: كريم بروليه (كسترد مع طبقة من السكر المحروق).

عـــند الأصيل، قدنا السيارة بضعة أميال إلى سانت أنتيمو، أحد تلك الأماكن التي تشعر أنها بنيت على أرض مبجّلة. تشاهدها من بعيد فوق مزرعة زيتون بديعة، كما ترى معتزلاً أبيض شاحباً بُنِي بأسلوب رومانسكي تتضح فيه البساطة والأصالة والنقاء. لا يبدو إيطالياً. فحين عبر شارلمان هذا الطريق، أصيب جنوده بالطاعون، فتضرّع إلى الله أن يـــوقفه، ووعد بأن يبني معتزلاً إذا استجاب لدعائه، وفي عام 781 بنى دار عـــبادة. وربمـــا يكون التراث هو الذي أعطى دار العبادة الحالية، المـــشيدة عام 1118، خطوطها الفرنسية الانسيابية الرشيقة. لقد وصلنا مـــع رنين الأجراس، ولم يكن قد حضر سوى عشرة أشخاص، منهم ثلاث نساء يحملن مراوح يدوية ويتبادلن الحديث خلفنا. أذهلتنا عادة اعتـــبار دار العبادة امتداداً لغرفة الجلوس أو الساحة العامة، لكن حينها الـــتفتّ إلى النسوة وحدّقتُ إلى وجوههن باستياء لأن الرهبان الخمسة الـــذين دخلوا وحملوا كتبهم بدأوا التراتيل هذه الساعة. ضخّمت دار العـــبادة بـــسقفها المرتفع الخالي من الزينة أصواتهم، وتألّق لون الكلس الأبـــيض بأشعة شمس الأصيل المتلألئة. الموسيقى ثقبت أذني، مثلما قد تـــزعجها أصوات بعض الطيور القوية. يبدو وكأن أصواتهم تتفرق ثم تتجمع على همهمات متناغمة. لقد تمكّن الغناء من فكّ الارتباطات في ذهني، وحرّره من المنطق، فهامَ حراً طليقاً عبر الصمت. لقد بدا الغناء

عائماً، مستبشراً، أساسياً، مثل نهر يمكن عبوره. حينها فكّرت في أبيات شعرِ الأميركي غاري سنايدر:

ابقوا معاً
اعرفوا الأزهار
تخففوا من الحمل

نظرت إلى إد وهو يحدق إلى أعمدة النور. لكن النسوة لم يتأثرن؛ ربما يأتين إلى هنا كل يوم. في منتصف التراتيل علا ضجيجهن، وتحدّثن كلهن في وقت واحد، ثم خرجن معاً؛ لو عشت هنا لأتيت كل يوم أيضاً. إذا لم تشعر بالرهبة هنا، فلن تشعر بها في أي مكان؛ هذه نظريتي. أذهلني دأب الرهبان وهم يؤدون هذه التراتيل (من دون آلات) على مدى ست ساعات من الطقوس الدينية يوميًّا، تبدأ عند السابعة صباحاً، وتنتهي عند التاسعة؛ أود العودة والاستماع طوال يوم كامل. قرأت في الكتيب الإرشادي أن أولئك الباحثين عن ملتجأ يستطيعون الإقامة في مخادع الضيوف والحصول على الطعام من المعتزل المجاور. تجولنا في الخارج، وأعجبتنا تماثيل الكائنات ذوات الحوافر التي تدعم السقف والمنحوتة بأسلوب مزخرف.

الأمسية لطيفة ومناسبة للقيادة على الطرقات الترابية، والاستمتاع بمنظر الأراضي، ورائحة التبن المميزة للأرياف. وصلنا إلى سانت أنجيلو في كولي، وهو مطعم تملكه كروم بوغيو أنتيكو. هنالك حفل زفاف صدّاح تستمتع به حتى النادلات. وضعونا في غرفة خلفية وحيدَين، وأصداء ضجيج الحفل تتردّد حولنا؛ لكننا لم نمانع. في حوض الغسل قربنا كومة من الدراق الناضج ملأت رائحته الزكية

الغرفة. طلبنا حساء البصل، وحماماً مشوياً، وبطاطا مع إكليل الجبل، وزجاجة شراب.



توسكانا البرية، هما كلمتان متناقضتان إلى حدٍّ ما. فقد "دُجِّنت" المـــنطقة برمتها وأصبحت مأهولة منذ قرون. في كل مرة كنت أحفر فـــيها في الحديقة، أتذكر عدد الذين عاشوا قبلي على هذه الأرض. لـــدي مجمـــوعة كبيرة من بقايا وقطع الأطباق من مختلف الأشكال والأنمـــاط، وأتـــساءل إن كانت النساء الأخريات يُلقين أطباقهن في الحديقة. مصاف فخارية، حوافّ من أغطية القدور، مقابض أكواب هـــشة، تشكيلةً متنوعة من قطع الأطباق جمعت بالتدريج على طاولة موضـــوعة خـــارج البيت، إضافة إلى عظام فكي حيوان مقزّز بري وقـــنفذ. عاشت أجيال وراء أجيال على هذه الأرض. وتظهر نظرة عابرة على المزارع المتدرجة كيف أعيد تشكيل التل ليناسب حاجات البشر ويعينهم على البقاء. مع ذلك كله، بقيت منطقة المستنقعات إلى مـــا قـــبل أقل من مئة عام سهلاً ساحلياً منخفضاً سكنه رعاة البقر والخـــراف، والـــبعوض. بيوت المزارع هنا قليلة في حين تنتشر على نطـــاق واسع في باقي أرجاء توسكانا، ولا نجد هنا تأثيراً كبيراً لعصر النهـــضة؛ إذ لا تنتشر في البلدات عموماً معالم أثرية تمثل فنّ العمارة ولا تـــزينها لـــوحات الرسامين العظماء. ربما حافظ الهواء الفاسد – المنعش والرقيق الآن – على القبور الإترورية في مأمن. ومع أن كثيراً منها تعرض للسلب والنهب، إلا أن عدداً مدهشاً منها لا يزال باقياً. هل تمتع الإتروريون بمناعة ضد الملاريا؟ تظهر الأدلة كلها أن المنطقة كانت مأهولة في زمانهم.

قاعدتنا اللاحقة هي فيلا قديمة تحولت الآن إلى فندق صغير ضمن كرم خارج قرية مونتيميرانو. كان إد قد تفحص دليل **غامبيرو روسو** (القريدس الأحمر) واكتشف هذه القرية الصغيرة التي تضم ثلاثة مطاعم ممتازة. ونظراً إلى أنها تمثل محوراً مركزياً لما نريد رؤيته، قرّرنا البقاء فيها بضعة أيام بدلاً من المرور بها مروراً عابراً. ثمة طريق مشجّر يؤدي إلى بستان بحجم الحديقة العامة، فيه أماكن ظليلة يمكن منها مشاهدة كروم العنب. أخذنا غرفة تطل على البستان مباشرة؛ فتحت مصراعي النافذة فامتلأت بنبات الأرطنسية بأزهارها الزرقاء، ثمّ فتحنا الحقائب بسرعة وخرجنا للتجول؛ سنرتاح في ما بعد.

لا بدّ من أن بيتيغليانو هي أغرب بلدة في توسكانا. فعلى شاكلة أورفيتو، تربض على قمة تل من الصخور الكلسية. لكنها تبدو مثل قلعة بنيت على عجل فوق منحدر شاهق يشرف على وادٍ ضيّق عميق الغور. من يستطيع النظر إلى الأسفل، وهو يحاول رؤية البلدة والطريق في الوقت نفسه؟ لا تعد الصخور الكلسية التي يشبه مظهرها الإسفنج من أكثر الصخور صلابةً في العالم، وفي بعض الأحيان تضعف أجزاء منها، أو تتأكّل بفعل عوامل الحتّ، أو حتى تغيّر اتجاهها فجأة. تنتصب بيوت بيتيغليانو بشكل عمودي؛ بل تقف عملياً على الحافة الشاهقة. والصخور الكلسية تحت البيوت حاشدة بالكهوف والمغاور؛ ربما لتخزين شراب بيانكو دي بيتيغليانو، الذي استمدّ طعمه اللاذع من التربة البركانية من دون شك. في البلدة، يخبرنا نادل المشرب أن كثيراً من الكهوف كانت قبوراً إترورية، كما استخدمت مخازن للزيت وملاجئ للحيوانات. لبلدات العصور الوسطى تصاميم معمارية تخفي أماكن معتمة وممرات متعرجة وملتوية؛ والأماكن في هذه القرية أكثر عتمة والممرات أشد تعرجاً. استقر كثير من اليهود هنا في القرن

الخامس عشر؛ فقد كانت المنطقة خارج سلطة الدول البابوية التي انشغلت باضطهادهم. ودعيت المنطقة التي عاشوا فيها بالغيتو (حارة اليهود). ولا أعلم إن كانت المنطقة هنا "غيتو" صارماً مثلما كانت الحال في البندقية، حيث تُقيّد تحركاتهم خارجه، ولهم داخله حكومتهم وحياتهم الثقافية الخاصة؛ الكنيس مغلق لإعادة الترميم لكن لا يبدو أن أحداثاً مهمة تجري هنا. كل شيء معروض للبيع على ما يبدو وستجد بعض البيوت المتوضعة على حافة الجرف نفسها في الوادي العميق. ربما يسهم ذلك في الشعور الكئيب الذي أحسسته في البلدة. في طريق العودة، ابتعنا بعض زجاجات من الشراب الأبيض المحلي لإضافتها إلى مجموعتنا المتنامية. سألت عن عدد اليهود الذين عاشوا هنا في أثناء الحرب العالمية الثانية: "لا أعرف يا سيدتي، فأنا من نابولي". على الطريق المتعرج المنحدر من التل، قرأت في كتيب إرشادي أن الجالية اليهودية تعرضت للإبادة في أثناء الحرب. لا أثق أبداً بالحقائق الواردة في الكتيبات وآمل أن تكون المعلومة مغلوطة.

تشعرك قرية سوفانا الصغيرة القريبة بأنها بلدة أشباح، وفق معايير كاليفورنيا، باستثناء حقيقة أن البيوت القليلة المصطفة على جانبي الطريق قديمة العهد. يبدو أن عدد القبور الإترورية على سفح التل يفوق عدد السكان. لمحنا لوحة وتوقفت. قادنا ممر إلى منطقة غابية كثيفة فيها نبع راكد كأنه صمم لإناث البعوض التي تنقل الملاريا. وسرعان ما نزلنا على دروب زلقة على طول التل المنحدر. بدأنا برؤية المدافن؛ أنفاق في التلال، ممرات حجرية تعود بنا إلى الوراء، ربما إلى جحور الأفاعي السامة. وقد بدت المداخل في تلك الغابة وكأن أحداً لم يطرقها منذ قرون. كل شيء مهمل؛ لا تذاكر تباع، ولا مرشدون ينتظرون؛ كأنما تكتشف بنفسك هذه المدافن الغريبة المسكونة

بالأشباح. تدلّت عناقيد العنب، كأنها في أدغال المايا حول قرية بالينكي في المكسيك، كما أن للصخور الكلسية التي تآكلت بفعل الحت ذلك المظهر الشرقي الغريب الذي يَسِمُ كثيراً من منحوتات المايا، كأن الفن كان في غابر الزمان متماثلاً في أصقاع الأرض كلها. من الواضح تماماً أن التخصص في الآثار الإترورية خطوة جيدة؛ هنالك مناطق لا حدّ لها تنتظـــر مزيداً من التقصي والاستكشاف. نحن نرتقي على الطريق منذ ساعات، ولم نصادف سوى بقرة بيضاء ضخمة تخوض في النبع. حين خـــرجنا، وجـــدتُ خدوشاً دامية في ساقي، لكنني لم أتعرض للسعة بعوضـــة. شعرت بأن هذا المكان هو الذي سأفكر فيه في ليالي الأرق والسهاد. على مسافة أبعد من الطريق، رأينا لوحة أخرى تشير إلى آثار باقية من معبد يبدو أنه محفور في صخور سفح التل الكلسية. سرنا بين أقـــواس وأعمـــدة غريبة يلفها الغموض وتثير الرهبة في النفوس، جرى التنقيب عن جزء منها وبدا مهملاً تماماً. سيظلّ الغموض يغلف أولئك الإتروريين. ما الذي كانوا يفعلونه هنا؟ سلسلة من الحفلات الموسيقية الـــصيفية؟ الطقوس الشعائرية الغريبة؟ تشير الكتيبات الإرشادية إلى أن هـــذه آثار باقية من معبد، وربما مارس رجل حكيم هنا في المركز قراءة الطالـــع وتوقّـــع المـــستقبل باســـتخدام كبد خروف. هنالك نموذج برونـــزي وجـــد قرب بياتشينـــزا، حيث قسم الكبد إلى ستة عشر جزءاً. من المعتقد أن الإتروريين قسموا السماء أيضاً إلى العدد ذاته من الأجـــزاء، كمـــا حددت طريقة تقسيم الكبد المخططات التصميمية للبلدات الإترورية. مَن يعلم؟ ربما عقدت هنا النسخ الأولية من برامج المقابلات الحوارية، أو أقيمت أسواق الأطعمة البحرية. في أماكن مثل ماتـــشو بيكتـــشو (البيرو)، وبالينكي (المكسيك)، وميسا فيرد (ولاية كولورادو الأميركية)، وستون هينج (إنكلترا)، والآن هنا، يتكون لدي

وعـــي غريب وإدراك كئيب بالطريقة التي يعرينا عبرها الزمن، ومدى استحالة استعادة الماضي، خصوصاً في تلك البقع الساخنة حيث تشعر بـــتواجد مـــصفوفة ثقافية. ولا نستطيع إلا أن نفرض عليها تفسيراتنا الخاصـــة. إنهـــا رغـــبة عميقة لدى الفلاسفة والشعراء في البحث عن نظـــريات للعـــودة الأبدية وتحويل الزمن الماضي إلى الزمن الحاضر. لا نـــستطيع إســـتعادة أدنى إيماءة أو إشارة من أولئك الذين اقتلعوا هذه الصخرة، ووضعوا أول حجر، وأشعلوا أول نار لتحضير وجبة الغداء، وحـــركوا القدر، لا شيء على الإطلاق. يمكننا المشي هنا، على النقاط الأخـــيرة من خط الزمن. أعرف ذلك كله، ويدهشني اهتمامي المكثف بطـــريقة طـــي الخريطة، وإلى أين يشير مؤشر الوقود، وهل سحبنا ما يكفي من النقود، وكيف يبدو كل شيء مهماً حتى وهو يختفي.

شـــاهدنا ما يكفي لهذا اليوم، لكننا لا نستطيع مقاومة التجول في ســـورانو القديمـــة، التي تربض أيضاً على كتلة من الصخور الكلسية الخطـــرة. لـــيس هـــناك أي سائح على ما يبدو في المنطقة كلها؛ حتى الطرقات خالية. تبدو سورانو على حالها كما كانت عام 1492، حين اكتـــشف كولومـــبوس أميركا. ولا بدّ من أن آخر مبنى شُيِّد في ذلك الـــتاريخ تقـــريباً. ثمة شعور كئيب تسببه هذه الشوارع الضيقة؛ ضوء رمادي يصدر من الحجارة الدكناء، لكن السكان على درجة استثنائية من الود. رآنا خزّاف ننظر إليه وأصرّ على زيارة ورشته. وحين اشترينا دراقـــتين قـــدّم لـــنا الرجل الذي يغسل صناديق العنب عنقوداً. قال: "مخـــصوص!". توقف اثنان لمساعدتنا على الخروج بالسيارة من موقف ضيق مزدحم، أشار أحدهم بأن نتقدم، وأشار الآخر بأن نتوقف.

أنهكـــنا التعب وكسانا الغبار حين دخلنا موقف السيارات قرب حديقـــة أكوافـــيفا. أخـــذنا حماماً قبل العشاء وبدلنا ثيابنا، وتناولنا

الشراب، وجلسنا على مقعدين مريحين لنراقب الشمس وهي تغرب خلف التل، مثلما كان يفعل أي مواطن من إترووريا في هذا المكان بالذات.

لا تبعد مونتيميرانو أكثر من بضع دقائق، وهي بلدة جميلة وصغيرة ومرتفعة كالقلعة.

في البلدة دار عبادتها الضرورية التي بُنيَت في القرن الخامس عشر. يبدو أن سكان البلدة كلهم خارج بيوتهم إذ كان هناك عدد من الصبية والرجال المحليين يعزفون موسيقى الجاز وسط البلدة. أما المرأة التي تدير المشرب فقد أغلقت الباب خلفها بقوة، لأنها سمعت ما يكفي على ما يبدو. حدق الجميع إلى رجل طويل ضخم ينتعل حذاءً خاصًّا بركوب الخيل ويرتدي قميصاً قطنياً خفيفاً؛ لكنه بدا متعالياً ولم يأبه لهم. رأيته ينظر إلى صورته المنعكسة على واجهات المتاجر وهو يمر قربها.

شعرنا بجوع شديد، حالما تعلن الساعة الموعد السحري ويفتح المطعم بابه عند السابعة والنصف، نندفع إليه. نحن الزبونان الوحيدان في مطعم إينوتيكا ديلانتيكو فرانتويو، الذي كان معصرة زيت، ثم جُدِّد تصميمه وعُدِّل كليًّا. ومع أنه فقد لمسته الأصلية، إلا أن النتيجة جعلته أشبه بمطعم نابا فالي الذي ينسّم فيه النسيم، ولذلك شعرنا بالارتياح فيه. لكن لائحة الطعام تكشف عن جذور من منطقة المستنقعات الشاطئية (ماريما): "الماء المطبوخ" طبق محلي مشهور يقدم في أنحاء توسكانا كافة، وهو عبارة عن حساء خضار مع بيضة؛ إضافة إلى لحم رأس العجل والفطر مع زيت الزيتون؛ وفطيرة عريضة مع صلصة لحم الأرانب (راغو)؛ واللحم المدخن مع التفاح. لوائح الطعام قابلة للتبادل في مطاعم توسكانا كلها: المعجنات المعتادة مع الروغو (صلصة اللحم)، الزبدة والناعمة، صلصة الحبق، الطماطم والحبق، الاختيار

المعـــياري من اللحوم المشوية. أما الأطباق المصاحبة، فتتألف عادة من الـــبطاطا المقلـــية، والسبانخ، والسلطة. لا يبدو أن أحداً يهتم بتنويع وصـــفات المطبخ الكلاسيكي. في هذه المنطقة النائية نسبيًّا حيث يقل عـــدد المقيمين والسياح، يقترب المطبخ التوسكاني من أصوله: الصياد يحـــضر الطـــريدة إلى البيت، والمزارع يستخدم كل جزء من الحيوان، والفلاحة تحضّر الحساء من حفنة قليلة من الخضار مع البيض. في العادة، لا تجـــد المواد المذكورة آنفاً، ولا ترى لحم الجدي أو سجق الكبد على لـــوائح الطعام. لكنّ في مطعم فرانتويو أطباقاً أشهى وألذ: الرافيولي مع الهندباء الحمراء والجبنة الطرية، والأرضي شوكي. بدأنا بعصيدة الذرة مـــع مهروس الفطر والكمأة الغني والشهي، ثم طلب إد أرنباً مشويًّا مع الطمـــاطم والبصل والثوم، وغامرت أنا بطلب لحم الجدي؛ فأنا أجده لذيذاً طيباً. *أشعر الآن بسعادة حقيقية*.

في الـــصباح خـــضتُ أمـــتع التجارب في حياتي: استيقظنا عند الخامسة فجراً وذهبنا إلى الشلال الساخن قرب ساتورنيا. لم يكن هناك أحـــد في مـــثل هذه الساعة، مع أن مدير الفندق حذرنا من اكتظاظه بالـــناس في وقـــت لاحـــق من النهار. تدفّقت مياه زرقاء صافية فوق الـــصخور الكلسية، التي حفرت فيها تجاويف في أماكن عديدة لتشكل مقاعـــد مثالية نجلس عليها لينساب الماء فوقنا وحولنا. حين سمعت عن الـــشلالات أول مـــرة، حسبت أن رائحة البيض الفاسد ستخرج من جـــسدي، لكن الكبريت ليس مركزاً. للتيار قوة كافية لتدليك الجسم من دون أن يدفعه أو يكتسحه. يا للسعادة والهناء! أين حوريات الماء؟ أنـــا علـــى يقين من قدرة هذه المياه على شفاء كل مرض يفترض أن تعالجـــه. بعـــد ســـاعة، شعرتُ بأنني جسد من دون عظم: أحسست باسترخاء تام، وزال التوتر، وغابت الرغبة في الكلام. ثمّ غادرنا المكان

حين وصلت سيارتان. في أكوافيفا، تناولنا الفطور على المصطبة: وهو عبارة عن عصير برتقال طازج، خبز بالمكسرات، شرائح خبز محمصة، شيء يشبه قطع الحلوى الصفراء، قهوة وحليب ساخن. لم نكن راغبَين في مغـــادرة المكـــان، لكن إغراء الإترورريين دفعنا إلى التقاط الخريطة والذهاب.

تقـــع تاركوينيا خارج توسكانا على بعد بضعة أميال من لاتزيو؛ وقـــد أصبح المنظر بشعاً على الطريق، بسبب المنشآت الصناعية وكثافة الـــسكان. أنا أقل قدرة على تصور الإترورريين هنا مقارنة بمنطقة ماريما الخـــضراء الحالمـــة. كما أزعجنا الازدحام المروري بعد هذه الطرقات المهجـــورة كلها، لكن سرعان ما وصلنا إلى بلدة تاركوينيا التي تضج بالنشاط والحركة. عُرِضت مجموعات من الآثار المأخوذة من المدافن في المباني المهيبة المشيدة في القرن الخامس عشر؛ هنالك حصانان فخاريان مجـــنحان مـــن القرن الرابع أو الثالث قبل الميلاد، لقد أذهلنا منظرهما الـــرائع، وشعرنا أن الرحلة تستحق العناء؛ لقد عثر عليهما عام 1938 قـــرب الدرجات المؤدية إلى معبد، والذي أصبح الآن متحفاً مؤلفاً من طـــابقين من الكتل الجيرية المربعة، ومن المؤكد أنهما استخدما للزينة. تساءلت عن علاقتهما بالحصان المجنح (بيغاسوس) في الأساطير اليونانية، الـــذي ضـــرب الأرض بحافـــره فـــتدفق نبع الإلهام الشعري المبجّل (هيبوكرين). لقد بدت على الحصانين أمارات القوة والحيوية، وبرزت في جـــسديهما العـــضلات والأضلاع والأعضاء التناسلية، وانتصبت آذانهما، وارتفعت الأجنحة المصنوعة من الريش. الترتيب الزمني للآثار في المـــتحف مفـــيد لمعـــرفة متى وصلت التأثيرات الإغريقية، ومتى بدأ اســـتخدام التوابيت الحجرية، وكيف تغير التصميم. كل شيء هنا، من جـــرار الرماد البشري إلى أواني حرق العطور والبخور، يجعلك تشعر

بالطاقة الإبداعية وروح الابتكار الكامنة خلف هذه الآثار المكتشفة. كما أُحضر إلى المتحف عددٌ من اللوحات المنقوشة على المدافن لحمايتها من العوامل الجوية. اللوحة المأخوذة من مدفن ترايكلينيوم (غرفة الطعام)، والتي تصور عازفاً واثباً وراقصة شابة ترتدي ثوباً فضفاضاً من الشيفون، تذيب قلب الحجر. في أي متحف تقريباً، كنت أشعر بالتعب بعد ساعتين، ويمكن أن يشرد ذهني بسبب نظرة إلى شيء استوقفني دقائق عندما وصلت. لكن قررنا أن نعود مرة أخرى نظراً إلى تواجد كثير من الآثار المهمة التي تستحق التريث عندها.

يمكن أن تكون المدافن الأثرية في أي حقل، فالمقابر ملحقة بالبيوت مثل المخازن. أما الأبنية المشيدة فوق القبور والمفتوحة لزيارة عامة الناس، فهي مجرد مداخل لها درجات تؤدي إلى الأسفل. كما أنها مضاءة. لكن خاب أملنا حين اكتشفنا أنهم لا يفتحون سوى أربعة في اليوم. لماذا؟ لا يعلم أحد على ما يبدو؛ وتقتصر الإجابة على أنها تتبع نظام مناوبة محدداً. عرفنا أنه علينا العودة مجدداً لأن مدفن الصيد مغلق اليوم. لكن، شاهدنا مدفن زهرة اللوتس، المزخرف بأسلوب يشابه أسلوب العمارة في ثلاثينيات القرن العشرين. تقفز الراقصات بمرح هنا، وألاحظ الصنادل التي ينتعلنها والشرائط التي تلتف حول سيقانهنّ، وأجدها مشابهة للصندل الذي أنتعله. هل أغرم الطليان دوماً بالأحذية؟ أسعدنا الحظ بمشاهدة مدفن الحواة، الذي يبدو فرعونياً، باستثناء ما يبدو أنها راقصة شرقية على وشك ممارسة فنها. في بقايا مدفن الحيتان القاتلة المكون من حجرتين، وسط مشاهد نضا لونها لوليمة، ثمة رسمٌ جانبي مذهل لامرأة على رأسها تاج من أوراق الزيتون.

بعد أن تناولنا وجبة سريعة، قدنا السيارة بضعة كيلومترات إلى نوركيا، التي سمعنا أن كثيراً من الآثار اكتشفت فيها. يبدو أن أحداً لم

يــأتِ إلى هنا منذ عقود، واللوحة المكسورة تشير إلى السماء. بعد أن تجوّلــنا علــى غير هدى، أرشدنا فلاح إلى الاتجاه الصحيح. عند نهاية طــريق ترابـــــي، أوقفنا السيارة، وبدأنا المشي بمحاذاة حقل مزروع بالقمح. بعد بضعة أمتار، وجدنا رأس معزاة مقطوعاً والذباب يغطيه. تلـــك إشـــارة في الحقيقة؛ علامة بدائية دالة على التضحية. قلت ونحن نـــتفاداه: "بـــدأت الأمور تأخذ منحًى مخيفاً". غدت تضاريس الأرض وعرة. نحن نسير نـــزولاً، وكل ما أفكر فيه هو صعوبة العودة صعوداً. أشـــارت بعـــض اللـــوحات الطرقية الصدئة إلى أننا نسير في الاتجاه الـــصحيح. لقد أصبح الانحدار حاداً؛ نحن ننـــزلق، ونتشبث بالدوالي. ألم نشاهد ما يكفي من هذه المدافن؟ حيث أصبحت الأرض مستوية، بـــدأنا برؤية فتحات في سفح التل، أفواه دكناء فاغرة، وكروم عنب، وأجمات. غامرنا بدخول اثنتين منها مخترقين شبكات العناكب الكثيفة بواســـطة عـــصا. في الداخل، كان المكان معتماً كأنه قبر! رأينا ألواحاً وحفـــراً حيث كانت توضع الجثث والجرار؛ لا بدّ من أن الأفاعي قد اتخذت المكان جحراً. سرنا قرابة نصف ميل على المستوى ذاته. المدافن أكثـــر عـــدداً مـــنها في سوفانا، وتنغرز في سفح التل على مستويات متعددة. ثمة شعور ثقيل ومرهق بالخطر لا أستطيع تحديد كنهه؛ أردت فقـــط أن أغـــادر المكان. سألت إد إن كان يعتقد أن المكان غامض وغـــريب فقال: "بالتأكيد، دعينا نذهـب". طريق العودة بدا فظيعاً كما تـــوقعت. توقـــف إد ليفـــرغ التراب من حذائه فسقطت منه عظمة، وعـــندما وصلنا إلى المكان الذي شاهدنا فيه رأس المعزاة المقطوع، فلم نجـــده. وحين عدنا إلى السيارة، وجدنا أخرى متوقفة إلى جانبها. ثمة شـــاب وشابة يتبادلان القبلات ولم يشعرا بقدومنا. لكن منظرهما بدّد الجو المشؤوم. اتجهنا نحو الفندق وقد تملكنا التأثير الإترووري الأسود.

آه! الغـــداء! الساعة المفضلة. في هذه الليلة نحن في كاينو، الذي نـــتوقع أن نتناول فيه أشهى طعام في رحلتنا. قبل دخول مونتيميرانو، ســـرنا في طريق فرعي إلى ساتورنيا، أقدم بلدة في إيطاليا، إن لم تكن كورتونا هي الأقدم. لا بدّ من أن تكون كذلك إذا كان ساتورن، ابن السماء والأرض، هو الذي أسسها كما زُعِمَ في الأسطورة. أما الشلال الدافـــئ فقد تدفق، كما ذُكِر في الأسطورة أيضاً، حين ضرب حصان أورلاندو (رولاند) الأرض بحافره. يجب أن تكون أي بلدة على طريق فيا كلوديا أقدم البلدات التي أعرفها. تدرّبت على القول: "أعيش في فيا كلـــوديا"، متخـــيلة الحـــياة في مثل هذا الشارع القديم. البلدة ظليلة ونـــشطة، وليست ضائعة في الزمن. يبدو أن بعض المقيمين في الفندق الفخـــم قرب الشلالات يبحثون عن شيء يشترونه، لكن البضاعة في المتاجـــر رخيـــصة، فيكتفون بالجلوس في مقهى على الرصيف وتناول مشروبات ملونة بكؤوس طويلة.

كايـــنو جوهـــرة مكنونة: غرفتان صغيرتان مترفتان وأزهار على الطـــاولات، وأقداح من الخزف. طلبنا لائحة الطعام، فحيّرنا الاختيار، إذ تتوافر هنا أيضاً توليفة من الخيارات المعقدة والأطباق البسيطة الخاصة بمـــنطقة ماريما، مثل حساء الفاصولياء البيضاء، والمعجنات مع صلصة الأرانـــب، واللحم مع صلصة توت العليق. أما في ما يتعلق بالمقبلات، فقـــد جذبتـــنا فطـــيرة الباذنجان مع صلصة الطماطم، ومخفوق الجبنة والخـــيار. والطبق الأول الذي أردناه معاً مؤلف من عجينة البيض مع الكوسا وزهر القرع. وبعد ذلك، طلب إد لحم الضأن المشوي، أما أنا، فطلـــبت صـــدر البط مع صلصة من خلّ العنب غير المخمر. وقد قبلنا اقتراح النادل في ما يتعلق بالشراب. العشاء فاخر شهي، كل لقمة فيه لذيـــذة، والخدمة ممتازة. لاحظ زبائن المطعم الصغير كلهم شاباً وشابة

يجلسان إلى طاولة في الوسط منذ لحظة جلوسهما؛ لقد بدوَا كأنهما توأم: الشعر أسود فاحم مجعد، دست الفتاة زهور الياسمين في خصله المتموجة، والعيون تشعّ منها الشهوة الحسية، من النوع الذي كانت والدتي تسميه "عيون غرفة النوم". والشفاه تجعلهما أشبه بتماثيل الإغريق القديمة. لا بدّ من أنهما ابتاعا ملابسهما من أرقى المتاجر في ميلانو أو روما، إذ ارتدى الشاب بزة قطنية غير رسمية لونها بني فاتح، وتزيت هي بثوب صيفي من الحرير الأصفر ناسب جسمها الرشيق. سكب النادل الشراب لهما، وهذا أمر نادر في المطاعم الإيطالية. تفادينا كلنا النظر إليهما حين شرب كل منهما نخب الآخر، وهام في عينيه. السلطة طازجة، كأن أحدهم قد قطف مكوناتها من البستان عصر هذا اليوم، وربما يكون ذلك قد حدث فعلاً. لقد شعرنا باسترخاء عميق وسعادة غامرة، مثلما يجب أن تكون عليه الإجازة، وفجأةً، سأل إد: "هل تودين الذهاب إلى المغرب؟".

"وماذا عن اليونان؟ نويت دوماً الذهاب إلى اليونان"؛ تستحضر رؤية أماكن جديدة دوماً احتمال زيارة غيرها. تركّز انتباهنا مرة أخرى على الشاب والشابة وجمالهما، ورأيتُ الزبائن الآخرين يحدقون إليهما أيضاً: انتقل إلى جانبها وأمسك براحتها. ها هو يأخذ من جيبه علبة صغيرة... عدنا إلى السلطة؛ سنستغني عن الحلويات، لكنهم أحضروا مع القهوة طبقاً من الفطائر استطعنا أن نأكله؛ إنّها واحدة من أشهى وجبات العشاء التي تناولتها في إيطاليا على الإطلاق، فاقترح إد البقاء هنا بضعة أيام أخرى وتناول العشاء هنا كل ليلة. الفتاة المتلألئة تمد يدها، مبدية إعجابها بقطعة مربعة من الزمرد محاطة بالألماس - استطعت رؤيتها من مكاني - ابتسم الاثنان للجميع، بعد أن أدركا فجأة أنهم تابعوا هذه الخطبة منذ البداية. رفعنا بصورة عفوية كؤوسنا تحية لهما،

وهــرع الــنادل ليعــيد ملء الكؤوس بعد أن استشعر ضرورة ذلك. وعندما هزت الفتاة شعرها الطويل سقطت زهرة منه على الأرض.

حــين غادرنا المطعم وجدنا أن الظلام والصمت يلفان البلدة، إلى أن وصــلنا إلى المقهى عند نهاية الشارع، حيث اجتمع السكان كلهم حتماً للعب الورق وشرب آخر فناجين قهوة.

في الصباح، قدنا السيارة إلى قرية تحمل اسماً يبدو قديماً: فولتشي. في القــرية جسر محدّب وقلعة تحوّلت إلى متحف. الجسر إتروري، مع تــرميمات وإضافات رومانية وقروسطية. من المستحيل معرفة السبب وراء ارتفــاع قوسه، لأن النبع القوي يجري تحته في وادٍ عميق الغور. وقــد اختفت الطرقات المتصلة به ذات يوم، لذلك بدا مظهره سوريالياً وغــريباً. أما القلعة الرابضة عند أحد طرفيه، فقد بنيت في زمن لاحق. هــنالك معتــزل يحــيط به خندق مائي حيث تحول إلى متحف، وقد اكــتظت فــيه آثار مدهشة (مثل متحف تاركوينيا). من المؤسف أن الزجاج يفصلنا عن المعروضات، فهي تغري بلمسها. أريد أن ألمس كل زجاجــة عطر، ومنحوتة حجرية، مثل الصبــي الذي يمتطي الحصان المجــنح. ها هنا خبر حقيقي عن الإتروريين. من المؤكد أن دي. إيتش. لورنس فهم ذلك، لكن كيف لم يفهم بعد كل ما عرفه وشاهده؟ حين أعــيد قراءته على الطريق، كثيراً ما يفاجئني بحمقه الأناني. الفلاحون أغبياء لأنهم لا يلبون على الفور رغبات هذا الأجنبــي البغيض. ليس هــناك من ينتظر ليأخذه إلى أعماق الريف لمشاهدة الآثار، ولا أحد مجهــز بالشموع في اللحظة التي يطلبها. أي بلد مزعج هذا! مواعيد القطــارات لا تشبه تلك المتبعة في محطة فيكتوريا في لندن؛ الطعام لا يعجــبه. فأنــا أسامحه الآن، خاصةً حين يختفي من النص بشكلٍ كلّي ويكتفي بكتابة ما يراه.

تنتشر بقايا بلدة إترورية ثم رومانية في الحقل: أساسات وأجزاء من الأرضيات، بعضها من الفسيفساء السوداء والبيضاء، وممرات تحت الأرض وبقايا حمامات؛ مخطط أرضي للبلدة في الواقع، حيث تتجول متخيلاً الجدران المحيطة، أو الأنشطة، والمناظر الممتدة حتى الجسر. رأينا على الجانب آثاراً رومانية واضحة لبناء من القرميد، وجدران، وبضع نوافذ، وفتحات للدعامات الخشبية التي تحمل الأرضية. فولتشي منطقة غنية بآثارها، لكن لسوء الحظ، المدافن المطلية مغلقة اليوم، وهذا سبب آخر للعودة.

لقد أعجبتنا المطاعم أيضاً. فمطعم إينوتيكا باسبارولا، على الطريق المؤدي إلى مونتيميرانو، يقدم وجبات شهية في جوٍّ حميميّ بعيدٍ عن الرسميات: مناديل ورقية، لائحة طعام مكتوبة بالطبشور على لوح، أرضيات بسيطة. إذا بقي رعاة بقر في ماريما، فأظن أنهم سيتوجهون إلى هنا. طلبنا أطباقاً كبيرة من الخضار المشوية بالفرن والسلطات الخضراء الرائعة.

جلس فنان على المائدة المجاورة ورسم صورة كاريكاتورية لنا. لقد بدا وجهي مثل دورا مار في لوحة بيكاسو. وحين شربنا نخبه لنبدأ الحديث معه، فتح حقيبة وأرانا كتيباً يضم لوحاته ومعارضه. سرعان ما أومأنا برأسينا استحساناً بلطف وتهذيب. يخرج مراجعات نقدية لرسوماته. لم تبدُ زوجته خجولة بل مستسلمة؛ جاءت إلى المطعم معه من قبل، إذ قدما إلى "الحمامات" بسبب مياهها المعدنية التي تعالج الكبد. أتخيله يحاصر الناس هناك وهم يرشفون المياه المعدنية. حرّك كرسيه نحونا تاركاً زوجته وحيدة على الطاولة. احترتُ بين فطيرة العنبية المدرجة على اللائحة وبين متعة طلب الحساب والخروج، لكن سرعان ما طلب إد الفاتورة وخرجنا. ثمّ تناولنا القهوة في البلدة، وعلى

طـــريق العــودة إلى السيارة نظرنا عبر واجهة المطعم، حيث وجدنا أن الـــسنيور بيكاسو قد غادر المطعم، فما كان منّا إلا أن دخلنا وتناولنا العنبية على الرغم من كل شيء. أحضر النادل شراباً على سبيل التحية وقال مشتكياً: "يأتيان إلى هنا كل يوم. نحن نعد الأيام في انتظار عودته إلى ميلانو هو وكبده".

شبعنا من الإترورين، والطعام الطيب، وسرتنا الإقامة في الفندق، فحزمنا الحقائب واتجهنا إلى تالاموني، وهي بلدة ساحلية عالية الأسوار. لا بـــدّ مـــن أن الماء نقي هنا. يبدو صافياً بقدر المسافة التي أخوضها وبارداً أيضاً. ليس هناك شاطئ بجانب فندقنا الحديث، بل مجرد صخور بـــارزة، مع منصات إسمنتية على الماء يمكن الجلوس فوقها على كراسٍ مخطّطة القماش والتمتع بحمام شمس. اخترنا تالاموني لأنها تجاور شاطئ ماريمـــا المحمي، الامتداد الوحيد من الساحل التوسكاني الذي لم يفسده التطويـــر. معظم الشواطئ الرملية عبارة عن استثمارات خاصة تغطيها المظلات وصفوف الكراسي التي تمتد بعرض الشاطئ، ولا تترك سوى قطـــاع ضيق على طول المياه للتنـــزه. وكثيراً ما تلحق بهذه المنشآت غـــرف لتبديل الملابس والاستحمام ومطاعم وجبات سريعة. ويبدو أن الطلـــيان يحبون طريقة الاستمتاع بالشاطئ على هذا النحو. فهي تجمع الـــناس لتـــبادل الحـــديث! في العادة تخرج العائلات أو مجموعات من الأصـــدقاء معـــاً. وبـــصفتي كاليفورنية، لا أحب أن يحاصرني الناس. والـــشواطئ الـــتي ترعرعت عليها في جورجيا، والسنوات الممتعة التي أمضيتها على الامتدادات الرملية البكر في بوينت رايز، تجعلني غير مهيأة للاســـتمتاع بـــشواطئ العالم القديم. يحب إد وابنتي المظلات، وجرني الاثـــنان جـــراً إلى فياريغو، ومارينا دي بيزا، وبيتراسانتا، وألحّا إلحاحاً شـــديداً علـــى أنها مختلفة؛ *عليك الذهاب إليها*. أحب الاستلقاء على

الشاطئ وسماع صوت تلاطم الأمواج، والتنزه وحدي بعيداً عن البشر. الشواطئ التوسكانية مزدحمة مثل الشوارع. لكن في محمية ماريما أحصنة برية، وثعالب، وغزلان، وذلك وفقاً للكتيب الدعائي. أحب رائحة الأعشاب البحرية التي يقول البحارة إنهم يشمون عبيرها قبل أن تلوح اليابسة في الأفق. وهي غير متواجدة على الشاطئ؛ بل هناك مجرد مساكب من إكليل الجبل والخزامى البحرية على الكثبان الرملية بمحاذاة الشواطئ الخالية. نسير أو نجلس على الشاطئ طوال الصباح، تهمس الأمواج: التيراني، التيراني، هذا البحر العتيق. أحضرنا شطائر مرتديلا، وجبنة البارميزان، والشاي المثلج. وفي ما عدا مجموعة صغيرة من الناس على الشاطئ، تحققت أمنيتي بالبقاء مع الطبيعة وحدي. ما لون البحر؟ قريب إلى صبغة الكوبالت الزرقاء الدكناء. لا بل هو لازوردي. من الممتع المشي بعد أيام من مطاردة المواقع الأثرية بالسيارة. حاولت القراءة لكن الشمس وهاجة؛ *ربما أحتاج إلى مظلة!*

تحركنا في الصباح إلى ريفا إتروسكي، ساحل الإتروريين – لم نستطع الابتعاد عنهم – ثمة كراسٍ للتأجير على الشاطئ، لكن لأنه جزء من المحمية، فإنه غير مكتظ بالرواد. تمكّنا من المشي مسافة طويلة على الشاطئ، أتبعناه بقيلولة في كوخنا الصغير. نحن قرب سان فينسينزو، حيث يمضي إيتالو كالفينو شهور الصيف. متاجر البلدة تبيع كرات الشاطئ المطاطية، والأطواف، ودلاء الرمل. في المساء، يخرج الجميع للتنزه وشراء البطاقات البريدية وتناول المثلّجات؛ فالبلدات الساحلية متشابهة. وجدنا مطعماً في الهواء الطلق حيث طلبنا حساء السمك، إذ يتوافر عدد من أنواع السمك، الذي يقسم إلى شرائح ثم يكوم في زبدية بيضاء كبيرة وتصب عليه الصلصة المنكهة. مدّ النادل معجون الثوم المحمص على شرائح من الخبز المحمص، وغطسناها نحن في الحساء،

واستنشقنا الرائحة الزكية. نظر إلينا اثنان من جراد البحر الضاري (الكركند) بعيون بارزة من الزبادي. لم يتوقّف النادل عن القدوم إلينا وصبّ المزيد من الحساء للإبقاء على شرائح الخبز طافية، ثمّ أحضر السلطة على عربة عليها زيت الزيتون بزجاجات متعددة الأنواع والأشكال وعرض عشرات الخيارات من مكونات السلطة، لكننا طلبنا منه أن ينتقي لنا، فصبّ من زجاجة زيتاً فاتح اللون على زبدية من الهندباء البرية الحمراء والخضراء.

في الطريق إلى ماسا ماريتما دخلنا في انعطافة إلى بوبولونيا، لمجرد قرب موقعها واسمها الذي يبدو قديماً إلى حدٍّ يوجب زيارتها. لقد جعلني كل توقف قصير أرغب في البقاء أياماً. في مقهى حيث توقفنا لتناول القهوة، أحضر صيادان حصيلة رحلة الصيد الليلية في دلاء - لكن الوقت مبكر للأسف على الغداء - وبدأت امرأة تعمل في المطبخ كتابة لائحة طعام اليوم على لوح صغير أسود. دخلنا البلدة وأوقفنا السيارة تحت قلعة ضخمة، تشبه بسورها تلك القلاع الموصوفة في الكتب القديمة. آه، متحف إترووري آخر ويجب أن أرى كل قطعة معروضة. قطع إد صِلاته بأيٍّ شيء حدث قبل الألفية الأخيرة، ولذلك ذهب لشراء العسل من المناحل التي تمتص نحلاتها الرحيق من الشجيرات الساحلية. ثم تلاقينا في متجر عثرت فيه على قطعة فخارية أثرية. لا أعرف إن هي أصلية أو مقلّدة، لهذلك قرّرت التفكير في نوعها في أثناء مسيرنا. لكن حين عدنا لشرائها وجدنا المتجر مغلقاً. وحين غادرنا، رأيت لوحة تشير إلى موقع إترووري، لكن إد ضغط على دواسة الوقود مسرعاً؛ إذ لم يُرِد مشاهدة القبور.

في الليلة الماضية مررنا بالبلدة التي أخطئ في تهجئة اسمها؛ لن أتعلم الإيطالية على ما يبدو أبداً، إذ لا أزال أقع في أخطاء أساسية. كانت

ماريـــتما بلدة قريبة إلى البحر ذات يوم، ثم حوصرت بالتدريج بالطمي لتبــتعد في نهايـــة المطاف عن البحر لكنها ظلت تشرف عليه نظراً إلى ارتفاعها فوق سهل معشوشب. يمكن أن نكون في البرازيل، محطة نائية تجـــتذب روائيـــي المدرســـة الواقعية الخلاّبة. في الحقيقة، تنقسم ميسا ماريـــتما إلى بلـــدتين: القديمة والأقدم. كلتاهما عاديتان متقشّفتان، مع ظـــلال عميقة تغمرها أشعة الشمس فجأة. شعرنا بالتعب قليلاً، لذلك حجزنا في الفندق ووجدنا لأول المرة أن الغرفة مجهزة بتلفزيون، حيث كـــان يُعرض فيلم عن الحرب العالمية الثانية بلغة إيطالية غريبة، فجلسنا لمـــشاهدته. يحكي الفيلم قصة قرية محتلة من الألمان تعتمد على جندي أميركـــي مختبئ في الريف لمساعدة سكانها. وحين قُرِّر إخلاؤها كوّموا كـــل شـــيء علـــى بضعة حمير وانطلقوا إلى مكان لا نعرفه. غفوت وحلمـــت أن أحـــدهم يحاول فتح المصاريع في براماسول. استيقظت ورأيـــت على الشاشة جنديًّا آخر في كومة القش. شيء يحترق... هل براماســـول بخـــير؟ فأدركـــت فجأة أن هذا هو يومنا الأول في ماسا ماريتما.

في مدة ساعتين اثنتين، مشينا في كل شارع. تظل البلدة تذكرني بالغرب الأميركي، بتلك البلدات النائية التي ابتعد عنها الطريق الرئيس الـــسريع مسافة خمسين ميلاً. صاحب المتجر يحدق من الواجهة بنظرة جامحة. من المؤكد أن الساحة والكاتدرائية الصغيرة تجعلانها مختلفة عن الغرب؛ التشابه يكمن تحت السطح: وحدة وعزلة، ومراقبة للغرباء.



في الطـــريق إلى البـــيت، توقّفنا عند سان غالغانو، الموقع الأثري المحـــبب، حـــيث تنتصب بقايا دار عبادة فرنسية قوطية جميلة فقدت

أرضـــيتها وسقفها منذ قرون بعيدة، ولم يبقَ منها سوى هيكل مفتوح النوافذ أمام العشب والغيم. يمكن لمراسم زفاف رومانسي أن تقام هنا. في مكان النافذة الدائرية التي تشبه الوردة المتفتحة، لا يمكن إلا بالخيال تلويـــنه بالقرمزي والأزرق؛ وحيث كان الكهنة يشعلون الشموع على المـــذابح الجانبية، بنت الطيور أعشاشها في الزوايا والأركان. ثمة درج حجري يفضي إلى اللامكان؛ وبقايا مذبح حجري منبت الصلة بوظيفته المسيحية إلى حدّ إمكانية استعماله قديماً لتقديم الأضاحي البشرية. تحول المكان إلى ركام وخرائب حين باع رئيس المعتزل الرصاص المصبوب في السقف لتمويل إحدى الحروب في غابر الزمن. الآن، أصبح ملجأ لعدد مـــن القططة. إحداها ولدت هريرات مختلفة عن بعضها بعضاً؛ ولا بدّ مـــن أن كـــثيراً مـــن الذكور قد أسهمت في إنجاب تلك الكومة من الهريرات التي تلون فراؤها بالبني المصفر والأسود وتلتف حول أم بيضاء كبيرة الحجم.

البـــيت! فـــتحت المصاريع، وتركت الماء يجري لسقاية النباتات الذابلـــة. افـــتقدنا البيت وعدنا بعد أن فهمنا بعض المناطق المحيطة بنا. الـــسمات الـــتي يجسدها من تجري في عروقهم الدماء الشمالية مثلنا – ذلـــك التحـــرر الإيطـــالي من القلق والهم والغم والقدرة على التمتع باللحظـــة المعاشـــة – أراها الآن تأتي مباشرة من الإتروريين. يبدو أن الـــصور المرسومة في المدافن كلها مشحونة بالمعنى، إذا امتلكنا مفاتيح قـــراءتها. أغمـــضت عيني و"نظرت" إلى الفهود الرابضة، وتمثال ملك الموت المنحوت بمهارة، والمآدب التي تنأى عن الحصر. في بعض الأحيان كنت أتذكر الأساطير اليونانية: أتذكّر بيرسيفوني (ابنة زوس وديميتر)، وأكتـــيون (الـــصياد الـــذي شاهد ديانا تستحم) وكلبيه، وبيغاسوس (الحـــصان المجـــنح)، لكـــن حدسي الفطري يشعرني بأن صور المدافن

الإتـــرورية - والإغريقية - تأتي من غيرها آتيةً من زمان أبعد. النماذج الأصـــلية تظهـــر باستمرار ونحن نجد فيها ما نشاء، لأنها تخاطب أقدم خلايانا العصبية ومشابكها.

حـــين عشت في سومرز في نيويورك، كانت لدي حديقة كبيرة مزروعة بالأعشاب حول المنـــزل المبني في القرن الثامن عشر الذي ما زلت أحلم به. وكثيراً ما عثرت على زجاجات عقاقير كهرمانية وبنية اللـــون. وحين كنت أزرع سياجاً من نبات السانتولينا دائم الخضرة، الـــذي كانـــت أغـــصانه تفرش على أرضيات دور العبادة في القرون الوسطى لتطغى على روائح البشر، عثرت على حصان حديدي صغير، صدئ، في وضعية العدو. وضعته على مكتبـــي باعتباره طوطماً. وفي وقـــت مبكر من هذا الصيف، كنت أحفر بين الحجارة، فعثرت على شـــيء، وحـــين التقطـــته فوجئت حين اكتشفت أنه حصان. هل هو إتـــروري، أم لعبة من مئة سنة خلت؟ هذا الحصان يتخذ أيضاً وضعية العدو.

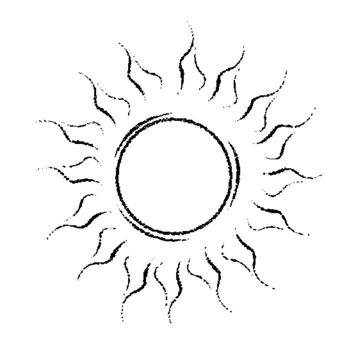
قـــبل بـــضع سنين قرأت فقرة من الأوديسة تتناول قرار تأسيس قرطاجة في البقعة التي وجد فيها الرحالة تعويذة حسنة الطالع:

رأس حصان مفعم بالحيوية، لأن هذه العلامة
تظهر أن العرق سيكون مميزاً
في الحرب وزاخراً بوسائل الحياة

(الجزء الأول: 444).

لم تشعرني الحرب في البيت بالإثارة، بل هي "وسائل الحياة". لقد ضرب حصان أورلاندو الأرض بحافره فانبثق نبع حار. يظهر في مخيّلتي

دومـــاً الحـــصانان المجنحان في تاركوينيا، اللذان أخرجا من بين أكوام الحجـــارة والتراب. وأنا أضع بطاقة بريدية عليها صورة لهما إلى جانب تمثالَـــي الحـــصانين. وسائل الحياة؛ عرفها الإتروريون، ونحن نجدها في أمـــاكن وأزمـــنة معينة. يمكن أن نعدو بها بأقصى طاقتها، إن لم نعتَلِها لتطير بنا.



إلى أي حدٍّ أصبحنا إيطاليين؟

إد الإيطـــالي مغرم بكتابة اللوائح. على طاولة غرفة الطعام، وإلى جانـــب السرير، وعلى مقعد السيارة، وفي جيوب القميص والسترة، أجد صفحات مطوية من الأوراق والملحوظات والمغلّفات المجعدة. يضع لـــوائح للأشـــياء التي يريد شراءها، وإنجازها، والخطط طويلة الأمد، ولـــوائح للحديقة، ولوائح للوائح، مكتوبة كلها بخليط من الإنكليزية والإيطالية، وفقاً لأي الكلمات أقصر. في بعض الأحيان، يعرف الاسم الإيطـــالي فقـــط إن كان أداة خاصة. كان علي حفظ اللوائح في أثناء التـــرميم وتجهيـــز الحمام وفقاً لها، مثلما فعل جيمس جويس. تبادلنا العـــادات، فـــنادراً ما كان يضع لائحة في الوطن حتى للبقالة؛ وكنت هـــناك أنظم لوائح، وأكتب رسائل، وأقوم بالأعباء المنـــزلية، وأحدد أهـــدافي خـــصوصاً للأسبوع اللاحق، أما هنا فليس لي في العادة أي أهداف.

يـــصعب وضـــع مخطط للتغيرات التي تطرأ على الذات استجابة لمكـــان جديـــد، لكن يسهل رصد التحولات لدى الآخر. حين بدأنا

الـــزيارات إلى إيطاليا، كان إد يحب شرب الشاي، وعندما كان طالباً، تـــرك الجامعة على مدى فصل كامل ليدرس على حسابه في لندن. أقام في غرفة مستأجرة (غير مجهزة حتى بالماء الساخن) بالقرب من المتحف الـــبريطاني، وعـــاش على كوب من الشاي مع الحليب والسكر وهو يـــدرس إليوت وكونراد؛ قهوة الإسبريسو متفشية كالجائحة في إيطاليا بالطـــبع؛ وهسيس البخار الذي يخرج من آلة تحضيرها مسموع في كل ســـاحة. في أثناء الصيف الأول الذي أمضيناه في إيطاليا، أتذكر رؤيته ينظر إلى الطليان وهم يدخلون إلى المقهى ويجلسون إلى النضد ويطلبون "أون كافـــيه". في ذلك الوقت، نادراً ما كانت قهوة الإسبريسو تقدم في المقاهـــي الأميركـــية. وحين بدأ يطلبها مثل الطليان، سأله النُدُل: "نورمال؟" (عادية؟). فقد حسبوا حتماً أن السائح يرتكب خطأً. نريد أكـــواباً كبيرة من القهوة البنية، مثل الطليان، مع شيء من التعجب إذا جاز التعبير.

كـــان يجـــيب: "سي، سي، نورمال" (أجل، أجل، عادية)، بنبرة تَـــشِي بنفاد الصبر. وسرعان ما أخذ يطلب بثقة؛ ولم يعد أحد يسأله. شاهد الأهالي المحليين يزدَرِدون القهوة دفعة واحدة ولا يرتشفونها على دفعـــات. ولاحظ العلامات التجارية المختلفة المتوافرة في المقاهي. بدأ يعلق على "الكريمة" فوق القهوة. وفضلها سوداء (من دون كريمة) على الدوام.

قـــال لـــه أحد النُدُل: "لا بدّ من أن حياتك حلوة حتى تطلب قهوة بهذه المرارة". ثم بدأ يلاحظ زبادي السكر في المقاهي كلها، وكيف تنفتح حـــين يضع النادل الصحن والملعقة. يضع الإيطالي كمية كبيرة من السكر في فـــنجانه؛ ملعقتين أو ثلاثاً. في أحد الأيام، صُدِمت حين رأيت إد أيضاً يضع السكر في فنجانه. قال مفسراً: "هذا يجعل القهوة نوعاً من الحلوى".

في السنة الثانية التي زرنا فيها إيطاليا، عاد إلى أميركا حاملاً آلة يدوية خاصة لتحضير القهوة مصنوعة من معدن لا يصدأ وعلى قمتها نسر؛ ابتاعها من فلورنسا. كنت المستفيدة من تحضير "الكابوتشينو" في السرير، أما ضيوفنا فكانوا يتناولون بعد العشاء قهوة "إسبريسو" في فناجين صغيرة اشتراها من إيطاليا.

اشترى هنا أيضاً آلة مماثلة، لكنها "أوتوماتيكية" هذه المرة. وقبل الذهاب إلى السرير، يتناول فنجانه الأخير من "الإكسير"، إما في البيت أو في البلدة. ثمة شيء يعجبه في طلبها في المقاهي. في بعض الأحيان تكون الآلة من حقبة الثلاثينيات، وفي أحيان أخرى تكون حديثة وعصرية. وعندما يقدم إليه الفنجان، يتفحص الكريمة، ويديره مرة، ثم يزدرد القهوة دفعة واحدة. يقول إنها تزوده بالقوة لينام.

التجربة الثقافية الرئيسة الثانية التي خاضها بحماسة هي القيادة. فمعظم السياح هنا يشعرون بأن قيادة السيارة في روما تعد خبرة مؤهلة يمكن إضافتها إلى السيرة الذاتية، وأن الرحلات اليومية على "الأوتوستراد" هي امتحانات في الشجاعة، وأن القيادة على ساحل أمالفي هي تعريف صحيح للعذاب. أتذكره يقول وهو ينحرف بسيارتنا "الفيات" المستأجرة والعاجزة، ليدخل في مسار آخر، بعد أن يشغّل ضوء التنبيه الجانبي: "هؤلاء الناس يعرفون فعلاً القيادة". دفعتنا سيارة "مازراتي" منطلقة كالسهم من الوراء إلى المسار الأيمن مرة أخرى. وسرعان ما أبدى إعجابه بالمناورة الجسورة: "هل رأيت ذلك؟ لقد ارتفعت عجلتان في الهواء! بالطبع، هناك حمقى يقودون بسرعة جنونية على المسار الأوسط، لكن معظم الناس ملتزمون بالقواعد".

سألت مثل أي راكب يجلس في سيارة صغيرة كسيارتنا ويتجاوزها صاروخ هادر بسرعة مئة كيلومتر: "أيّ قواعد؟". هنالك

حدود للسرعة على ما يبدو، وفقاً لحجم المحرك، لكنني لم أرَ أحداً يلتزم بها طوال أشهر الصيف التي أمضيتها في إيطاليا. أنت تعد خطراً إذا قدت بسرعة ستين. لست متأكدة من معدل الحوادث المرورية؛ ونادراً ما شاهدت واحداً، لكن أتصور أن العديد منها ناجم عن السائقين المتمهلين (من السياح ربما؟) الذين يستفزون السيارات التي تنهب الأرض خلفهم.

"راقبي. إذا بدأ أحدهم التجاوز بطريقة خطرة، فلا يدخل السائق القادم من الخلف إلى مساره إلى أن يعبر؛ إذ يمنحه الفرصة للتراجع. لا يتجاوز أحد على اليمين مطلقاً. ويبتعد السائقون عن المسار الأيسر دوماً إلا في حالة التجاوز. أما في أميركا، فتعرفين أن السائق يستطيع البقاء في المسار الذي يرغب فيه وفقاً لحدود السرعة".

"أجل، لكن، انظر! هنالك منعطفات دائمة. يجب أن يتعلموا عدم التجاوز عند المنعطفات في مدرسة تعليم السواقة. ليس هناك من مكبح عند الجانب الذي يجلس فيه المدرب، بل دواسة وقود فقط، أراهن على ذلك. وإذا رأيت سيارة خلفك، فلا بدّ من أن سائقها يخطط لتجاوزك. هذا واجبه!!".

"أجل. لكن السائقين القادمين يعرفون ذلك ويأخذون حذرهم".

أمتعته قراءة ما قاله محافظ نابولي عن القيادة هناك. فهي أصعب مدن العالم على السائقين بسبب الفوضى المرورية العارمة. أحب إد ذلك؛ عليه أن يقود السيارة على الرصيف لأن المشاة يملأون الشوارع. قال المحافظ شارحاً: "الضوء الأخضر هو الضوء الأخضر. أسرعوا. أسرعوا. والأحمر... مجرد اقتراح". وعندما سُئِل: "وماذا عن الأصفر". أجاب: "الأصفر للتبختر".

الناس أكثر التزاماً بقواعد المرور في توسكانا. فربما يتجاوزون حدود السرعة لكنهم يتوقفون عند الإشارات الضوئية. يتمثل التحدي هنا بالشوارع القروسطية التي لا تترك سوى بضع بوصات على جانبي السيارة والمنعطفات الحادة والمفاجئة التي يصعب حتى على الدراجة التعامل معها. من حسن الحظ أن معظم البلدات أغلقت مراكزها التاريخية أمام السيارات. وفي هذا فائدة عظيمة بسبب حجم الحياة الجميلة الذي استعادته في الساحات، والراحة التي استمتعت بها أعصابي أيضاً، نظراً إلى أنّ الشوارع المتعرجة والملتوية أغرت إد بدخولها، فرجعنا القهقرى من العديد منها حين غدا المرور بالسيارة مستحيلاً، حيث توقف الأهالي المحليون كلهم وحدقوا إلينا ونحن نقود إلى الوراء عبر شوارع بلداهم.

أكثر ما أثر فيه أن رجال الشرطة يركبون سيارات ألفا روميو. في السنة الأولى التي أعقبت عودتنا إلى الوطن، ابتاع سيارة "ألفا روميو جي تي في" فضية اللون في حالة ممتازة مع أن عمرها عشرين عاماً، ومن المؤكد أنها من أجمل السيارات التي صنعت. تلقى ثلاث مخالفات بسبب السرعة الزائدة في ستة أسابيع، وقد اعترض على إحداها؛ إذ قال للقاضي إنه تعرض للظلم. فدوريات الطرقات العامة تستهدف السيارات الرياضية، وفي هذه المرة لم يكن مسرعاً. أبلغه القاضي، في حكمه الظالم، أن عليه أن يبيع السيارة إذا لم يعجبه النظام، وضاعف له المخالفة.

تبادلنا السيارات مدة قصيرة؛ اضطررنا إلى ذلك. كان يواجه خطر سحب رخصته. قدت أنا السهم الفضي إلى العمل ولم أتعرض لأي مخالفة؛ وقاد هو سيارتي المرسيدس القديمة، المعروفة (تقززاً!) باسم دلتا كوين. قال متشكياً: "إنها ثقيلة الحركة".

"لكنها آمنة، ولم يوقفك أحد".

"ومن يوقفني في هذه السلحفاة العجيبة؟".

حين رجعنا إلى إيطاليا، عاد إلى عادته القديمة. فمعظم رحلاتنا تتم على طرقات ضيقة وقصيرة. وتعلمنا عدم التردد أمام الطرقات غير المعبدة إذا بدت لنا مغرية. في العادة، تكون ممهدة أو على الأقل يمكن القيادة عليها. واعتدنا الانعطاف إلى الطرقات الجانبية للوصول إلى دار عبادة مهملة من القرن الثالث عشر، والعودة إلى الوراء عند الضرورة في شوارع البلدات الصغيرة. وليس في ذلك أي مشكلة لمن يجري الماء المثلج في عروقه. فالرجوع إلى الوراء على طريق صاعد ومتعرج وبمسار واحد يعد تجربة ممتعة للسائق المتهور المتحمس. يصيح: "واو!". يلتفت إلى الخلف، ويده اليمنى على مسند مقعدي واليسرى على المقود، وأنا أنظر إلى الأسفل - مباشرة! - حيث يمتد الوادي الجميل العميق. ربما لا تزيد المسافة الفاصلة بين العجلة والحافة عن خمس بوصات. نقابل سيارة آتية، فينزل ركابها ويتناقشون مع إد، ثم يقود سائقها إلى الخلف مثله، ونتحول إلى قافلة من الحمقى. السيارة من طراز "ألفا روميو جي تي في" حمراء، مثل سيارة إد في أميركا. وعندما يتسع الطريق، ننزل من السيارتين ويناقشون التفاصيل المتعلقة بالسيارة: المرآة، ومشكلة الإشارة الجانبية عند الانعطاف، وقيمتها اليوم، وتفاصيل أخرى لا تنتهي. نشرت الخريطة على غطاء محرك سيارتنا الساخن، محاولة معرفة طريق النجاة من هذا الوادي العميق، حيث يتعذر العثور على المعتزل المهدم كما هو واضح.

من الأسباب التي تجعل إد مغرماً بالأوتوستراد إلى هذا الحد أنه يجمع متعه ومسراته معاً. فهناك مطعم يبيع اللحم المشوي كل ثلاثين

ميلاً تقريباً. في بعض الأحيان تكون المطاعم عبارة عن أماكن للتوقف القصير مجهزة بمقهى ومحطة وقود. وفي أحيان أخرى، تشرف على الطريق السريع وتضم مطعماً ومتجراً، وحتى فندقاً صغيراً. تعجبه نظافة المقاهي والخدمة فيها. يرتشف قهوته، وكثيراً ما يتناول شطيرة من الخبز السميك والمرتديلا. أنا أرغب بالكابوتشينو، وهذا مشروب غير معتاد بعد الظهر، فينتظر صابراً، إذ لا يحب التكاسل في المقهى. دخول وخروج؛ هذه هي الطريقة. وسرعان ما يعود إلى الطريق، متخماً بالإسبريسو، ويرتفع مؤشر عداد السرعة إلى أقصى حد. إنها الفردوس!

على المستوى الأكثر جوهرية، غيرته الأرض. في البداية، اعتقدنا أننا نريد عشرين فداناً أو ثلاثين. فقد بدت خمسة فدادين مساحة صغيرة، إلى أن بدأنا تنظيفها من أدغالها الكثيفة، ثم إصلاحها ورعايتها. المستودع مليء بالأدوات، ولدينا في الوطن أدواتنا في صندوق عدة حديدي لامع أحمر اللون من الحجم الصغير. لم نتوقع أن نحتاج إلى حفارة، ومنشار آلي، ومقصات للسياج، وآلات لجزّ الأعشاب، ومجموعة كاملة من المجارف، وأدوات تجميع العشب المقصوص وتسوية التربة، وزوايا للأوتاد، وعدد لا يحصى من الأدوات التي تعود إلى ما قبل الثورة الصناعية: مناجل، ومحشات، ومقصات لجني العنب. أعتقد أننا حسبنا أن الأمر يقتصر على تنظيف الأرض واستصلاحها، وتقليم الأشجار. ثم جزّ العشب وتسميد التربة وتسويتها وتشذيب شجيراتها بين الحين والآخر. لكن ما لم نعرفه قط هو القوة الهائلة لدى الطبيعة. فالأرض تجدد نفسها إلى حدٍّ لا يصدق. قادتني تجربتي مع البستنة إلى الاعتقاد بضرورة حثّ النباتات على النمو. لكن من المستحيل وقف نمو اللبلاب، والتين، والسماق، والأكاسيا، والعليق. ثمة عريشة ندعوها

"العشبة الشريرة" تتضاعف وتخنق ما حولها. ويجب الحفر عميقاً لاستئصال جذورها التي تبلغ حجم الجزرة؛ وكذلك القُرّاص. من العجيب أن القُرّاص لم يكتسح العالم. يستحيل استئصاله، حتى بمساعدة قفّاز سميك، من دون الإصابة *بلسع* نسغه. للخيزران أيضاً سيقان جارية تدفع فروعها باستمرار إلى المدخل. الأغصان الكبيرة تسقط. ويجب إعادة تدعيم أشجار الزيتون الجديدة بعد العواصف، وفلاحة الجلالي وحرثها، وعزق التربة المحيطة بأشجار الزيتون، ثم تسميدها. ولا يزال العنب بحاجة إلى أسابيع من الرعاية والعناية. باختصار، لدينا مزرعة صغيرة هنا ويجب أن يكون لدينا مزارع. فمن دون العمل المستمر، سيعود المكان في بضعة أشهر إلى سابق عهده. إما أن نشعر بعبئه الثقيل أو نستمتع به.

تسألني صديقة: "كيف حال جوني أبلسيد". رأت هي أيضاً إد في جلّ عالٍ يتفحص النباتات، ويلمس أوراق شجرة كرز جديدة، ويلتقط الحجارة. أصبح يعرف كل شجرة بلوط، وكل صخرة، وجِذل، وسنديانة. ربما كانت عملية تنظيف الأرض وتهيئتها هي التي شكلت الرابطة الوشيجة.

الآن، يسير في الجلالي يومياً. اعتاد انتعال الجزمة، ولبس السروال القصير و"قميص العضلات"، مثل تلك القمصان الداخلية التي كان يرتديها والدي. برزت عضلات عضديه وصدره مثل صور "ما بعد الاستعمال" على أغلفة الكتب الهزلية القديمة. ظل والده مزارعاً إلى أن بلغ الأربعين من عمره، حيث ذهب إلى المدينة للعمل. ولا بدّ من أن أسلافه أتوا من الحقول البولندية؛ أنا متأكدة أنهم سيميزونه من الطرف الآخر من الحقل. ومع أنه لا يتذكر أبداً سقاية نباتات الأصص في البيت في سان فرانسيسكو، إلا أنه يحمل دلاء الماء هنا ويسقي أشجار

الفاكهة الجديدة في أوقات الجفاف، ويرعى بكل عناية نباتات الخزامى ذات الأوراق المعطــرة، ويقــرأ إلى وقت متأخر من الليل عن التسميد والتقليم.



إلى أي مدى سنصبح إيطاليين؟ أخشى أننا لن نبلغ درجة كبيرة. فنحن غير قادرين على مرافقة الكلام بالإشارات الطبيعية. رأيت رجلاً يخطو خارج كشك الهاتف العمومي كي يتمكن من التلويح بيديه وهو يـــتكلم. كثير من الناس يتوقفون إلى جانب الطريق كي يتكلموا عبر الهاتـــف، لأنهم لا يستطيعون حمل الهاتف باليد والقيادة بالأخرى حين يـــستخدمونه. لـــن نتمكن أبداً من التضلع من فن التكلم الجماعي في وقـــت واحـــد. كثيراً ما أرى من النافذة مجموعات من ثلاثة أو أربعة أشخاص يتنـــزهون معاً على الطريق، يتكلمون جميعاً في وقت واحد. مـــن يستمع؟ يمكن أن يكون الكلام ذاته موضوع الكلام! بعد مباراة لكرة القدم، لن نجول الشوارع بالسيارة ونستخدم بوقها الزاعق احتفالاً بفوز فريقنا، ولن ندور بالدراجة الانـــزلاقية حول الساحات. وستبقى السياسة عصية على الفهم.

في البداية، حيرتنا "عطلات أغسطس" (ferragosto) إلى أن بدأنا بفهمهـــا علـــى أنها حالة ذهنية. ثم دخلنا بالتدريج هذه الحالة الذهنية بأنفـــسنا. بتعـــبير بسيط، يوافق الخامس عشر من أغسطس الاحتفال بمناســـبة خاصـــة بالسيّدة العذراء. نفهم الآن أن العمل اليومي يتوقف طـــوال شـــهر أغسطس. وربما تتدفق حشود من السياح على إحدى الـــبلدات لـــتجد أن أفضل المطاعم مغلقة بسبب الإجازة، بعد أن شد أصـــحابها الرحال إلى فياريغيو. لا ينطبق منطق التجارة الأميركي هنا؛

لماذا لا يكسبون المال في أثناء الموسم السياحي ويأخذون العطلة في أبريل أو نوفمبر حين يعود السياح إلى ديارهم؟ السبب هو أغسطس. معدلات الحوادث ترتفع ارتفاعاً حاداً على الطرقات السريعة، والبلدات الساحلية تكتظ بالمصطافين. أيضاً، تعلمنا نسيان جميع المشروعات الأكثر تعقيداً من صنع المربيات. بل علينا التخلي حتى عن ذلك؛ أملأ قبعتي بحبات الخوخ وأجلس تحت شجرة، آكلها ثم ألقي القشر والنوى على الجدار. وتقيم كورتونا حفلاً كبيراً: مهرجان شرائح لحم العجل.

المهرجان كلمة رائعة في توسكانيا. فكثيراً ما تكون الأطعمة التي يحين موسمها سبباً للاحتفال. في البلدات الصغيرة كافة، ترتفع اللوحات واللافتات التي تعلن مهرجاناً للكرز، أو الكستناء، أو الشراب، أو المشمش، أو الضفادع، أو زيت الزيتون، أو سمك السلمون المرقط. في وقت مبكر من هذا الصيف، ذهبنا إلى مهرجان الحلزون في الجزء المرتفع من البلدة، فوجدنا ثماني طاولات تقريباً موضوعة على طول الشارع، والموسيقى تصدح فوقها، لكن الحلزونات اختفت بسبب عدم هطول المطر، فقُدِّم مرق لحم العجل بدلاً منها. في مهرجان أقيم في قرية جبلية، كدت أربح حماراً في السحب. أكلنا المعجنات مع الراغو، واللحم المشوي، وراقبنا زوجاً وزوجته في أرذل العمر، يرتدي هو قميصاً بياقة منشاة، وتلبس هي ثوباً أسود إلى الكاحلين، يرقصان بجلال ورشاقة على أنغام الأكورديون.

بدأت الاستعدادات لهذه المناسبة التي تدوم يومين في كورتونا قبل أيام عدة، حيث نصب اثنان من العاملين مشواة ضخمة في الحديقة، وهي عبارة عن أساس قرميدي بارتفاع الركبة طوله ست أقدام وعرضه عشرون، مع مشواةٍ حديدية موضوعة فوقه، مثل حفر الشوي التي أتذكرها في الوطن. وعلى البقعة ذاتها، تستخدم المشواة نفسها لمهرجان

الفطـــر الذي يقام في الخريف (تزعم كورتونا أنها تستخدم أكبر مشواة للفطـــر في العـــالم. لم أشهد المهرجان قط، لكن أستطيع تخيل الرائحة الـــزكية للفطـــر تملأ الحديقة برمتها). رتّب الرجال الطاولات لتتسع لأربعة أو ستة أو ثمانية أشخاص تحت الأشجار وقد زُيِّنت بالفوانيس. كمـــا أقـــيمت أكـــشاك صغيرة للخدمة قرب المشواة، ثم نُقِل كشك التذاكر من المخزن بعد أن نُفِض عنه الغبار ووُضع أمام مدخل الحديقة. كما مُلِئ المخزن بأكداس الفحم.

فتحت الحديقة أبوابها للسيارات في هذين اليومين من السنة فقط لاستيعاب المشاركين في المهرجان كلهم؛ وهذا خبر سيئ لطريقنا الذي يـــؤدي إلى الحديقـــة، إذ تدفّق سيل من السيارات منذ الساعة السابعة وتعـــاظم بعد الحادية عشرة. قررنا السير على الطريق الروماني لتجنب سُـــحُب الغبار الأبيض، حيث لوّح لنا جارنا، وهو أحد المتطوعين في مهرجان الشواء.

أزّت شرائح اللحم الكبيرة فوق سرير ضخم من الفحم المشتعل، فانـــضممنا إلى رتـــل طويل، والتقطنا صحون السلطة والخضار. عند المـــشواة، غـــرز جارنا بسيخ طويل شريحتين هائلتين لنا، وترنّحنا نحو طاولـــة غـــصت بـــالآكلين والـــشاربين. يبدو أن البلدة برمتها أتت للمـــشاركة في المهرجان، ومن الغريب أننا لم نشاهد سياحاً، باستثناء طاولة طويلة جلس إليها عدد من الإنكليز. ومن المضحك أننا لم نكن نعـــرف الأشـــخاص الـــذين جلسنا معهم. أتوا من أكوافيفا: رجلان وامـــرأتان وثلاثـــة أولاد. هـــناك فتاة تلوك عظمة وتبدو مبتهجة. أما الـــصبيان المـــؤدبان حسب المعايير الإيطالية، فكانا يركزان على قطع شـــريحتي اللحـــم. رفع الأربعة كؤوسهم في صحتنا، وبادلناهم بالمثل. وحـــين قلنا إننا من أميركا، سألنا رجل إن كنا نعرف عمه وعمته في

شـــيكاغو. بعد العشاء تجوّلنا في البلدة مع حشود من الناس. روغابيانا محتـــشد بالمشاة، والمشارب والمقاهي مكتظة بالرواد. تمكنا بصعوبة من شـــراء مثلجات البندق. ثمة مجموعة من المراهقين يغنون على درجات مـــبنى البلدية، وكان عدد من الصبية يطلقون ألعاباً نارية، ويفشلون في ادعـــاء الـــبراءة من فعلتهم، فيغرقون في الضحك. انتظرت في الخارج لأستمع إليهم في حين دخل إد المقهى لأخذ جرعة من "الإكسير" الذي يعشقه. في الطريق إلى البيت مررنا بالحديقة، وكانت الساعة قد بلغت العاشـــرة والنصف ولا يزال الدخان يصعد من المشواة. شاهدنا جارنا يتعشى مع زوجته وابنته وعشرة من الأصدقاء فسألهم إد: "منذ متى يقام المهرجان في البلدة؟".

أجاب بلاسيدو: "منذ الأزل. منذ الأزل".



بعـــد الخـــامس عـــشر من أغسطس يخيم هدوء غير عادي على كورتونا بضعة أيام. أصحاب المتاجر يجلسون خارجها يقرأون الصحف أو ينظرون بشرود إلى الشارع. وإذا طلبت شيئاً، فلن تحصل عليه قبل سبتمبر.



جارنا، معلم الشواء، هو جابـــي الضرائب أيضاً، نعرف الوقت الذي يمر به قرب بيتنا على دراجته الفيسبا صباحاً، أو ظهراً، أو عصراً بعد القيلولة، أو ليلاً عند العودة إلى منـــزله. بدأت أجد حياته مثالية؛ إذ يسهل على الأجانب أمثَلة حياة السكان المحليين، ونمذجتها، وتحويلها إلى حكايـــة رومانـــسية. فمن السهل تصنيف الثمل الذي يترنح على

الطريق بعد تحميل الصناديق في السوق في الصباح بوصفه "ثَمِل البلدة"، وتتحول المرأة الحدباء ذات الشعر الأسود إلى القابلة التي تجري عمليات الإجهاض، ويصبح الكلب ذو اللون البنيّ والأبيض الذي يزور ثلاثة جزارين ليستجدي العظم كل صباح "كلب البلدة". ها هو "الرسام المعتوه"، و"الفاشي"، و"جمال عصر النهضة"... وبالطبع، ما إن يُعرف الشخص فعلاً حتى يبهت التصنيف المنمط لشخصيته. جارنا بلاسيدو في أوائل منتصف العمر، شعره طويل ويربطه أحياناً بمنديل كبير مزدان بالرسومات، وقد اعتاد أن يغني وهو راكب على دراجته؛ إننا نسمعه بوضوح لأنه يأتي من أعلى التل ويمر قرب بيتنا، ويشغل محرك الدراجة حين يستوي الطريق. لديه حصانان أبيضان، ويربي في مزرعته الطواويس والإوز والحمام. بلاسيدو خبير بارع في ركوب الخيل، وتتميز زوجته وابنته بجمال غير عادي. أما أمه، فتضع زهوراً على المزار أمام بيتنا، وتشير أخته إلى إد بصفته الأميركي الوسيم. أجد حياته مثالية لأنه يبدو في سعادة مطلقة. يحبه الجميع في البلدة ويقولون: "آه! بالري، جاركم بالري". يتلقى حين يسير في البلدة التحية من كل باب. أشعر بأنه قادر على العيش في أي حقبة؛ فهو مستقل عن الزمن هناك في بيته الحجري بين شجر الزيتون داخل مملكته الوادعة. ولتعزيز انطباعي عنه، ها هو جاري النموذجي الذي يشبه روسو، أمام بابنا وعلى رسغه صقر.

مع خوفي الرهابي من الطيور، الناجم عن حادثة منسية في عهد الطفولة، فإن آخر ما أريد رؤيته عند الباب طيراً جارحاً كالصقر. مع بلاسيدو صديق للبدء بتدريب الصقر، ويسأل إن كان يمكنه ممارسة التدريب على أرضنا. حاولت إخفاء مدى الرعب الذي أصابني، ثم قلت بالإيطالية معترفة بخوفي وأنا أفكر في دقة التعبير

الإيطـــالي: "Ho paura". تقدّم خطوة مع الطير المرتعش، ودعاني إلى حملـــه علـــى ذراعي؛ من المؤكد أنني لن أخاف حين أرى روعة هذا المخلـــوق. أتى إد ووقف حائلاً بيننا. حتى هو بدا خائفاً إلى حدٍّ ما؛ لقـــد انـــتقل خوفي الرهابـــي إليه. لكن أسعدنا أن بلاسيدو يحترم حقـــوق الجـــيرة بما يكفي للقدوم إلى الأجانب، وسرنا معه إلى آخر نقطـــة من الأرض. أخذ صديقه الطير ووقف على بعد خمسين قدماً تقريباً. أخرج بلاسيدو شيئاً من جيبه، ثم أفرد الصقر جناحيه وصفق هما بجنون، وارتفع على مخالبه.

قـــال ضاحكاً: "سماني حي. سرعان ما آخذ اليمام من الساحة". رفـــع الـــصديق الغطـــاء الجلدي الصغير، وانطلق الطير كالسهم إلى بلاسيدو. تطاير الريش، ثم التهم الصقر السماني بسرعة. صفر الصديق فطار الصقر عائداً إلى رسغه، ووضع الغطاء. أداء مروع. قال بلاسيدو إن عـــدد مربـــــي الصقور في إيطاليا يبلغ خمسمئة. ابتاع طائره من ألمانـــيا، والغطـــاء الجلدي من كندا. ولا بدّ من أن يدربه كل يوم. ثم امتدح الطائر، الذي يربض من دون حراك على رسغه.

لا تقلـــص رياضة الصيد بالصقور انطباعي بأن بلاسيدو يعيش عـــبر الزمن. أشاهده على الحصان الأبيض، والصقر على رسغه، في الطريق إلى مبارزة أو احتفال قروسطي. وعندما أسير قرب بيته، أرى الطائر في قفصه. تذكرني الصورة الجانبية المتجهمة بالسيدة هاتاواي، مدرســـتي في الصف السابع. والالتفاتة المفاجئة لرأسه تعيد إلى ذهني قـــدرتها الـــتي لا تخطئ على استشعار الأوراق التي ترميها الطالبات لبعضهن بعضاً.



حزمت أمتعتي للعودة إلى الوطن عبر روما حين اتصلت بي امرأة لا أعرفها من الولايات المتحدة. سألتني عبر الهاتف: "ما هو الجانب السلبي؟". قرأت مقالة كتبتها في مجلة حول شراء المنزل وترميمه. "آسفة لإزعاجك، لكن ليس لدي أحد لأناقش الموضوع معه. أريد أن أفعل شيئاً، لكن لا أدري بالتحديد ما هو. أنا محامية في بلتيمور. توفيت والدتي و...".

أدرك الدافع. أدرك الرغبة في إدخال المفاجأة في حياتك. "يجب أن تغير حياتك"، كما قال الشاعر ريلكه. أراكم مثل السبائك المعدنية ما تعلمته كله في سنوات إقامتي الأولى في بلد آخر. وشعور الرضا الناجم عن الإحساس بالعديد من المفردات الإيطالية يصبح مألوفاً مثل متعة المفردات الإنكليزية: pompelmo: غريفون، susino: خوخ، fragola: فريز؛ الأسماء الجديدة لكل شيء. ما خشيته أن يصبح أفق الحياة ضيقاً مع انهيار زواجي. وأفترض أن تاريخ الأسرة من التنازل والإذعان يحبط آمال الأسلاف، والنساء الجميلات المسنات في البلد ينظرن إلى الورود المضغوطة بين صفحات كتبهن. وأعتقد أن أولئك اللواتي كبرن مع الحركة النسائية يخشين دوماً من زيفها، إذ لا يسمح للمرأة فعلاً بتقرير مصيرها وحياتها. فربما يسحب القرار منها في أي لحظة. أصابني إحساس بركوب موجة كاسحة سرعان ما تتحول إلى دوامة تبتلعني في غيهبها. لكنني أبدأ بالتدريج الشعور بالثقة بأن القدر لن يحرمني من طفلتي الأولى إن كنت سأستمتع بحياتي. تمكنت المرأة التي تتكلم معي من الحصول على رقم هاتفي في إيطاليا من الجامعة.

سألت هذه المرأة المجهولة: "ما الذي تنوين فعله؟".

"أحببت دوماً الجزر الواقعة قبالة ساحل واشنطن. هنالك بيت

للبيع، ويظن أصدقائي أنني فقدت عقلي لأن المكان بعيد جداً. لكن يمكن الوصول إليه بواسطة العبارة...".

قلت بنبرة صارمة: "ليس هناك من جانب سلبي". شلال المشكلات مع بينيتو، والمخاوف المالية، والحواجز اللغوية، والماء الساخن في المرحاض، وطبقات المواد اللزجة على الدعامات الخشبية، والرحلات الجوية الطويلة من كاليفورنيا وإليها... كلها بهتت إزاء المتعة المطلقة بامتلاك هذا التل الصغير على حافة توسكانا.

أشعر بباعث يدفعني إلى دعوتها لزيارتي. فرغبتها تجعلها مألوفة ومن ثم سنغدو صديقتين على الفور ونتجاذب أطراف الحديث طوال الليل؛ لكنني سأغادر قريباً. حين أتكلم معها وهي في مكتبها في ناطحة السحاب، يطل الهلال فوق قلعة مديتشي. وأرى المقعد الذي صنعه إد من أجلي تحت السنديانة، وهو عبارة عن لوح خشبي فوق جذعي شجرتين. أحب التعرج على الجلالي والجلوس هناك ساعة الأصيل حين يبدأ الضوء الذهبي بالتراجع عن الوادي لتمتد الظلال بين حواف الهضاب الطويلة. لم أكن "هيبية" قط، لكنني سألتها إن سمعت بالشعار القديم: "اتبع سعادتك حيثما تكون".

فأجابت: "أجل. كنت في وودستوك قبل خمس وعشرين سنة. لكنني أتعامل الآن مع النزاعات العمالية في هذه الشركة متعددة الجنسيات... لست على يقين من أن في ذلك أي معنى منطقي".

"حسناً، هل يبدو أنك تنتقلين إلى مكان تشعرين فيه بقدر أكبر من الحرية؟ أجد قدراً كبيراً من المتعة والتسلية هنا". لم أذكر أمامها الشمس، ولا حقيقة أن الصور التي التقطت لي هنا يغمرها الضوء دوماً؛ أشعر بأن جسدي أصبح نفوذاً الآن. لقد اخترقتني شمس توسكانا إلى العظم. تحدثت الروائية الأميركية فلانري أوكونر عن ملاحقة

السعادة أينما تكون "والعض عليها بالنواجذ". لا بدّ من أن أفعل ذلك أحيـاناً في الوطن، لكن المتعة هنا طبيعية. الأيام تتراخى يوماً إثر يوم، بسهولة ويسر، بالسهولة التي يوازن بها البائع الصبي بميزانه البطيخة والثقل الحديدي الصدئ.

أنا في انتظار سماع إن أخذت الكوخ الخشبي مع ممشاه البحري العميق.

رأيت الدراجة الزرقاء تتكئ على شجرة صنوبر، وروعة الصباح ترتقي حاجز الرواق الخارجي.



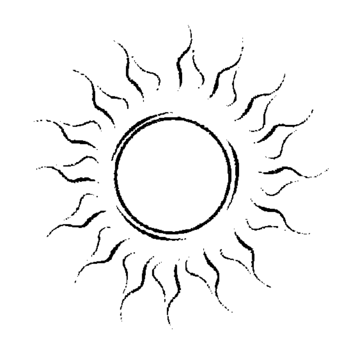
فتاة شجاعة! يسير بلاسيدو مع ابنته إلى النقطة المحددة في أرضنا. كانت تحمل هي الصقر على رسغها، ويتماوج شعرها الملتف مع مشيتها. حتى الشيء الذي أخافه انطمر في الذاكرة؛ سأحلم بهذا طوال الشتاء. ربما سينقض الصقر في الكابوس. أو ربما سيكتفي بمصاحبة هؤلاء الجيران وقت العصر وهم يتمشون على الطريق المحاط بالسرو إلى حيث يطلقونه، ويسمحون له بالطيران مسافة أطول كل مرة. زاد ما سآخذه معي من ذكريات عند نهاية الصيف.

يختتم سيزار بافيس قصيدته **الليل** بالأبيات الآتية:

تعود بين الحين والآخر،

في الهدوء الساكن للنهار، تلك الذكرى

للحياة التي انغمرت في الضوء المذهل وامتصته.



زيت أخضر

قال ماركو ناصحاً وهو يشاهدنا نحمل سلال الزيتون: "يجب عدم القطاف اليوم، فالجو رطب. كما أن القمر غير مناسب. ينبغي لكما الانتظار إلى يوم الأربعاء". يعلق بابين أصليين من خشب الكستناء، بعد أن زيّتهما وأصلحهما، إضافة إلى بابين جديدين يصعب تمييزهما عن القديمين صنعهما في فصل الخريف حين غادرنا إيطاليا. ستحلّ محل الأبواب الجوفاء التي فضلها مالك البيت في الخمسينيات.

تأخرنا على موعد قطاف الزيتون، وأغلقت المعاصر كلها قبل الميلاد وليس أمامنا بعد الوصول سوى أسبوع واحد. في الخارج، ثمة ضباب رمادي يلطخ العشب الأخضر الذي نما تحت أمطار نوفمبر وازدهر. أضع يدي على النافذة فأجدها باردة؛ ماركو محقّ بالطبع: إذا قطفنا الزيتون اليوم، فستصاب الثمار الرطبة بالفطريات إذا لم نستكمل العملية وننقلها إلى المعصرة. نجمع سلالنا المصنوعة من الصفصاف التي تربط على الخصر - لتترك اليدين حرتين للقطاف - والأكياس الزرقاء التي يُحمَّل فيها الزيتون، والسلم المصنوع من الألمنيوم، وأحذيتنا

المطاطية. لا نزال مرهقين من الرحلة ومصابين بالدوار، لكننا استيقظنا باكراً بفضل وصول ماركو عند الساعة السابعة والنصف والعتمة لم تنقشع بعد. أبلغنا بضرورة الذهاب إلى المعصرة للحصول على موعد؛ ربما يصفو الجو لاحقاً. وفي هذه الحالة، ستجفف أشعة الشمس الزيتون بسرعة.

أسأل: "وماذا عن القمر؟". يكتفي بهز كتفيه استخفافاً؛ فأنا أعرف أنه لن يجني الزيتون الآن.

نشعر برغبة جارفة في العودة إلى السرير، إذ لم يتوافر لنا وقت منذ وصولنا ليلة أمس لنفعل شيئاً بعد الرحلة التي استمرت عشرين ساعة، حيث ضربت العواصف الطائرة طوال معظم الرحلة فوق المحيط. شعرت بأنني أريد تقبيل الأرض حين وقفنا على المهبط في مطار فيوميتشينو. ذهبنا إلى روما للتسوق، وكنا في حالة تعذر فيها على كلينا التفكير حين سافرنا إلى كورتونا بسيارة مستأجرة ومسلية، أرجوانية صبغت مقصورتها الداخلية باللون الأخضر. وهكذا انطلقنا على الأوتوستراد بسيارة تشبه سيارات التصادم في مدن الملاهي وفي حالة من الإنهاك التام. ومع ذلك، أترعنا المشهد الماطر والنابض بالحياة بالسعادة المطلقة؛ منظر الخضرة والأشجار العديدة التي لا تزال تُسقط أوراقاً ملونة. حين غادرنا في أغسطس، كان الجو حاراً وجافاً؛ والآن جددت الطبيعة شبابها وأكدت ذاتها. لقد وصلنا أخيراً بعد حلول الليل. في البلدة، ابتعنا خبزاً وعجينة محشوة بلحم العجل. الهواء منعش ومنشط، ولذلك لم نعد على حافة الانهيار. شغّلت لورا، الشابة التي تنظف البيت، المشعات قبل يومين وفقدت الجدران الحجرية برودتها القارصة. وأيضاً أحضرت حطباً، حيث تمكنا في ليلتنا الأولى هنا من تناول العشاء قرب النار، ثم التجول في الغرف لتفقدها وملامسة

الأثـــاث، وإلقـــاء التحية على قطعه. ثم ذهبنا إلى السرير إلى أن أيقظنا ماركـــو هذا الصباح. "أخبرتني لورا بقدومكما، ورأيت أنكما تريدان الأبـــواب فـــوراً". حين نصل، هنالك على الدوام شيء يجب جره من الـــنقطة أ إلى ب. ساعده إد على حمل الأبواب وسندها بينما قام هو بتثبيت المفصلات على النتوءات المعدنية.

تتوسّل المعصرة العتيقة في سانت أنجلو أنقى الطرائق - كما أبلغنا ماركـــو - وتعـــصر زيتون كل شخص بشكل إفرادي ومستقل، ولا تفـــرض علـــى المزارعين الصغار مضاعفة محصولهم بضمه إلى محاصيل الآخرين. لكن يجب أن يكون لديك على الأقل مئة كيلوغرام. وربما لا تقـــدر أشجارنا، التي لم تستعِد عافيتها بعد من ثلاثين سنة من الإهمال، على أن تغل هذه الكمية. فكثير منها لم يحمل ثماراً.

تفـــوح في المعصرة رائحة الزيت، وتبدو الأرضية الرطبة زلقة، بل زيتـــية ربما. والحجرات التي يعصر فيها العنب والزيتون متخمة بروائح الـــزمن، مثل رائحة الحجارة الباردة في دور العبادة. يجب نقل السائل الراشـــح المعـــصور إلى المصافي. وقد أخبرنا الرجل المسؤول أن هناك معاصر عدة تقبل كميات صغيرة من الزيتون. لم نكن نعرف أنها كثيرة إلى هـــذا الحـــد، ولم يزد العنوان عن الانعطاف إلى اليمين عند أطول شجرة صنوبر، أو اليسار بعد المطبّ على الطريق، أو اليمين بعد حظيرة الحيوانات المقزّزة الطويلة.

قـــبل أن نغادر، امتدح مزايا الأساليب التقليدية، ولإثبات حجته غَرَف ملعقتين كبيرتين من الزيت الجديد وقدمهما لنا لنتذوقه. لا يمكن أن نـــسكبه على الأرض؛ يجب ابتلاعه كله، لذلك لم أجد مهرباً. بدا الطعم معدنياً أولاً، ثم ظهر مذاق زيت الزيتون الحقيقي الأصلي. لكن شـــرب ملعقـــة بكاملها يشبه شرب جرعة من الدواء. ابتلعتها قائلة:

"رائـــع"، وأنا أنظر إلى إد الذي لا يزال متردداً، مدعياً أنه يقدر الجمال الأخضر. سألت: "ماذا يحدث لهذه؟" وأنا أشير إلى عجينة اللب. التفت مضيفنا وسارع إد إلى سكب ملعقته في الوعاء، ثم تذوّق ما بقي عالقاً بها.

قال له: "رائع". وهذا صحيح. بعد العصرة الباردة الأولى، ترسل عجيـــنة اللـــب إلى معـــصرة أخرى وتعصر من جديد للحصول على الزيوت العادية، ثم تعصر مرة ثالثة للحصول على زيوت التشحيم. أما البقـــية الجافة، فتستخدم غالباً سماداً لأشجار الزيتون، وذلك في عملية تدوير مدهشة للمخلفات.

نـــرى ونحن نبتعد أن أبواب دار العبادة التي تنال إعجابنا، سان ميـــشيل أركانجلـــو، مفـــتوحة هذا اليوم. ألاحظ أن الأرز المخصص لتحـــضير الريـــزوتو مبعثر على العتبة؛ لا بد من أن عرساً قد أقيم هنا ويجب أن يأتي أحدهم لأخذ أغصان الصنوبر والأرز. عمر دار العبادة يقـــارب الألـــف عـــام، ولا يفصل بينها وبين المعصرة سوى الطريق، وكلتاهما تلبيان اثنتين من الحاجات الأساسية، كما لا يبعد حقل القمح وكرم العنب كثيراً. غالباً ما تذكرني سقوف دور العبادة القديمة هذه، المدعمـــة بالعـــوارض الخـــشبية والدعامات المتصالبة، بأبدان السفن وهياكلها. لم أذكر هذا من قبل، لكنني أفعل الآن. يخبرني إد: "ذكّرت البنى الهيكلية لدور العبادة غيرك بالسفن والقوارب أيضاً. فكلمة nave اللاتينـــية والتي تعني صحن دار العبادة، أتت من كلمة navis التي تعني سفينة".

أســـأل: "ومـــن أين تأتي كلمة apse (الفجوة المقببة عند النهاية الشرقية من دار العبادة حيث يقوم المذبح) إذاً؟"، نظراً إلى أن الأشكال البديعة المقببة تذكرني بأفران الخبز التي تنتصب وحيدة في الباحات.

"أعـــتقد أن الجذر يعني في دلالته جمع الأشياء وتثبيتها معاً، فالأمر عملـــي هنا ولا علاقة له بالشعر". ثمة شعر في الإيقاع المتناغم للأجزاء الرئيسة الثلاثة، والفجوات المقببة الثلاث، والمخطط الكلاسيكي المصغر للصحن المركزي ذي الصفين من الأعمدة (البازيليكا). تتناغم الخطوط بأســلوب مــثالي في هذه المساحة الصغيرة. أما الزخرفة الوحيدة فهي رائحة النباتات دائمة الخضرة. وعلى الرغم من إعجابـــي بدور العبادة المـــزينة باللوحات الجصية، فإن مثل دور العبادة البسيطة هذه هي التي تؤثـــر في كياني تأثيراً بالغاً. إذ تبدو وكأنها تأخذ شكل الروح البشرية ونسيجها قبل أن تتحول إلى حجارة وضوء.

يـــنعطف إد بالسيارة إلى ما كان ذات يوم طريقاً رومانياً، طرقه الـــزوّار في مـــا بعد باتجاه الأراضي المقدسة. كانت سان ميشيل محطة للاســـتراحة واستعادة النشاط. وأتساءل إن تقع المعصرة هنا أيضاً. ربما مسّد الزوّار أقدامهم المكدودة بالزيت، لكننا نبحث عن معصرة تحول أكياس زيتوننا الأسود إلى زجاجات زيت. أغلقت اثنتان من المعاصر. وفي الثالـــثة تأتي امرأة ترتدي ملابس سميكة لتخبرنا بأننا تأخرنا كثيراً، فقد كان من الواجب قطاف الزيتون في وقت أبكر، كما أن القمر غير مناســـب الآن. نقـــول لهـــا: "أجل، نعرف ذلك". لقد أغلق زوجها معصرته هذا الموسم... ثم أشارت بيدها إلى الطريق. ننعطف عند فيلا حجـــرية مهيبة، ثم نرى لوحة عتيقة تشير إلى الخلف كتب عليها "إل موليـــنو" (المعـــصرة)، لكن حين نعود نجد عاملين ينظفان معداتهما. *تأخّرتما* كثيراً. ويشيران إلى معصرة كبيرة قرب البلدة.

أنظـــر في طريقنا إلى البساتين في الشتاء وأرى أن الجميع يزرعون نـــبات الحرشـــف الشاحب (الذي يشبه الأرضي شوكي)، والملفوف الأسود. في حين تتألق الهندباء الحمراء والخضراء في كل بستان. وهناك

بضع نباتات أرضي شوكي في معظم البساتين. لم أعرف قط، إلى أن حل الشتاء، أن هناك مثل هذا العدد الكبير من أشجار البرسيمون، حيث تبدو بثمارها البرتقالية الصقيلة المتدلية من الأغصان العارية، كأنها لونت بضربات فرشاة رسم، مثل لوحات اليابانيين التي يرسمون فيها أنفسهم.

في المعصرة، يبدو العمال مشغولين إلى حدٍّ أنهم يتجاهلون وجودنا. تجولنا في أرجائها لمراقبة عملية العصر، ولا تغرينا بعصر زيتوننا الثمين فيها. فالعملية مؤللة كلها. أين الرحى الحجرية الكبيرة؟ لا ندري إن هم يستخدمون الحرارة، التي تفسد الطعم كما هو مفترض. نشاهد زبوناً يدخل، فتوزن ثماره، ثم تلقى في عربة ضخمة. ربما يكون الزيتون متشابهاً وخلطه لا يهم، لكننا في هذه المرة نحب الاستمتاع بزيت غَلّته الأرضُ التي عملنا فيها. نخرج بسرعة ونتجه إلى أملنا الأخير: معصرة صغيرة بالقرب من كاستيليون فيورينتينو. هنالك ثلاث رحى ضخمة أمام الباب تستند إلى المبنى. في الداخل، نجد صناديق خشبية مكومة مليئة بالزيتون على كل منها اسم. هل يمكن عصر زيتوننا؟ يجب أن نعود غداً.

يغدو الجو دافئاً وصافياً بعد الظهر، فيعطينا ماركو الضوء الأخضر للبدء، وسرعان ما نبدأ القطاف بغض النظر عن القمر. العملية تجري بسرعة: نفرغ محتويات سلالنا في سلال الغسيل، ومنها إلى الأكياس. سقط عدد من الثمار مع أنه من السهل إمساكها بالأصابع. يمكن للريح القوية أن تسبب ضرراً فادحاً إذا لم نمد شباكاً تحت الأشجار؛ فحبات الزيتون الأسود اللامعة ممتلئة وصلبة. دفعني الفضول لتذوق طعمها، فبدا لي مثل الشب (ملح معدني يستخدم في العقاقير والأصباغ). كيف فكر الناس في تحليته وجعله صالحاً للأكل؟ لا شك في أنهم أولئك الذين

امتلكوا الشجاعة لتذوق المحار. اعتاد الليغواريون تحلية الزيتون بواسطة أكياس توضع في البحر؛ في حين لجأت الشعوب البرية إلى تدخينه في الشتاء داخل المداخن، وتلك طريقة أحب تجربتها. خلعنا الستر ثم الكنزات الصوفية ونحن نعمل، وعلقناها على الشجر. ارتفعت الحرارة لتبلغ 13 درجة مئوية تقريباً، ومع أن حذاءَينا رطبان إلا أن الجو يبدو لطيفاً ودافئاً. لاحت في البعد بحيرة تراسيمينو تحت السماء الزرقاء الدكناء. بحلول الثالثة، تمكنا من قطاف كل حبة زيتون من الأشجار الاثنتي عشرة. لبست كنزتي الصوفية مجدداً، إذ إن النهار قصير في الشتاء هنا، والشمس بدأت تميل إلى حافة التل الرابض خلف المنزل. بحلول الرابعة، تيبست أصابعنا المحمرة ونحن نحمل الأكياس والسلال من الجلالي إلى المخزن الملحق بالمطبخ.

لم تكن تلك المرة الأولى في تاريخنا هنا التي يُصدم فيها جسدي فيتنبه ويتيقظ. اليوم: الألم متركز في الكتفين! لا شيء أفضل من التمدد في حوض استحمام وتدليك جسمي المكدود. كنت قد تركت الزيت المطرِّي فوق المشعة ليسخن تحسباً من الآتي. لكن لم يتبقَّ لنا هنا سوى عشرين يوماً ولكل دقيقة أهميتها. ندفع أنفسنا دفعاً للذهاب إلى البلدة وتسوق المواد الغذائية. ستصل ابنتي وصديقها إلى هنا بعد ثلاثة أيام، ونحن نخطط لإقامة عدد من المآدب الكبيرة. نذهب إلى البلدة في الوقت الذي تبدأ فيه المتاجر بفتح أبوابها بعد القيلولة؛ ومن الغريب أن الظلام قد خيم على البلدة منذ الآن وهي تعود إلى النشاط مجدداً. الأضواء البيضاء على الأعمدة في الشوارع الضيقة تتأرجح بفعل الريح. لقد وضع أصحاب المتجر الذي نتسوق منه شجرة ميلاد بلاستيكية متهالكة (الشجرة الوحيدة في البلدة) أمام بابه، واصطفت سلال الأطعمة والهدايا الكبيرة في الداخل.

عرفنا من زيارتنا القصيرة خلال عطلة الميلاد في السنة السابقة أن بؤرة تركيز الموسم ثنائية: الطعام ومشهد ولادة الفادي. نحن نركز منذ الآن على الأولى ونهتم بالثانية. تعرض المقاهي والمشارب حلوى وسكاكر بديعة، إضافة إلى البانيتوني (كعكة إيطالية منكهة بالفانيليا والفواكه المجففة) التي تشبه كعكة الفواكه الحاضرة عندنا في كل بيت خلال الميلاد، داخل علب ملونة. كما تتوافر في قلة من المتاجر أكاليل مصنوعة في البيوت؛ وتستخدم هذه للزينة، لكن ليس في مشاهد ولادة الفادي في دور العبادة وفي كثير من واجهات المتاجر. الجميع يردّدون: "أفضل الأماني والتمنيات". لا يبدو الناس على عجلة من أمرهم. لا تُلف الهدايا؛ لا دعايات مضللة؛ ولا بحث محموم في الأسواق.

ملأ البخار واجهة متجر الفواكه والخضار. في الخارج، حيث اعتدنا رؤية فواكه الصيف، نجد سلالاً من الجوز والكستناء والمندرين (اليوسفي) المعطر. ماريا ريتا في الداخل - تلبس كنزة سوداء فضفاضة - تكسر حبات اللوز.

تحيينا مرحبة مهنئة بالميلاد. كما كُوِّمت أكداس من الثمار الشوكية (التي لم أتذوقها قط) مكان الطماطم الريانة. "يجب غليها لكن عليك أولاً نزع الأشواك كلها". تكسر ساق النبتة وتنزع القشرة التي تشبه الكرفس، ثم تضيف "ضعيها في ماء أضيف إليه عصير الليمون وإلا ستصبح سوداء. ثم اغليها، فتصبح جاهزة لجبنة البارميزان والزبدة".

"ما هي الكمية؟".

"ما يكفي يا سيدتي. ثم ضعيها في الفرن". سرعان ما تزوّدنا بطريقة تحضير الخبز الإيطالي في الموقد، ثم إضافة الملفوف الأسود، المقطع والمطهو مع الثوم والزيت في المقلاة، إلى الخبز. نشتري البرتقال

المـــاوردي والعدس والكستناء والكمثرى الشتوية والتفاح والبروكولي الـــذي لم أشـــاهده في إيطالـــيا من قبل. تقول: "العدس لرأس السنة الجديدة. أضيف إليه النعناع دوماً". تكوّمت في أكياسنا جميع المكونات الضرورية للحساء الشتوي، ريبوليتا.

نجد عند دكان الجزار نقانق جديدة ملفوفة أمام صندوق اللحم. يدفـــع رجـــل يشبه أنفه النقانق إد بمرفقه، ثم يتلو الأدعية وهو يحمل مـــسبحة ويشير إلى الخيوط الطويلة من النقانق السمينة. تطلب الأمر مـــنا لحظة لنفهم الصلة، التي يعتقد أنها مضحكة جداً. كما يربض في الصندوق سماني وعدد من الطيور لا تزال بريشها، وتبدو وكأنها تغرّد على شجرة. وهناك صور ملونة على الحائط تظهر اسم اللحام مكتوباً على ظهور عدد من البقرات البيضاء اللحيمة، مصدر شرائح لحم فال دي تـــشيانا التي تحتفي بها توسكانا. ها هو برونو يطوّق بذراعه رقبة بقـــرة ضـــخمة. ثمّ أشار إلينا كي نتبعه؛ يفتح باب الثلاجة وندخل وراءه. ثمة بقرة بحجم الفيل معلقة بخطافات متدلية من السقف. بربّت برونو براحته على خاصرتها برقة ومودة. "أفضل شرائح لحم في العالم. خصوصاً عند شيه مع إكليل الجبل وإضافة قليل من عصير الليمون". يـــرفع يديـــه في إشارة تعني: "ماذا غير ذلك في الحياة؟". فجأة يغلق الـــباب ونـــسجن في الـــداخل مع هذا الجسد الهائل المغلف بالدهن الأبيض.

"أوه! لا!". أتخيل أننا حوصرنا نحن الثلاثة معاً في الثلاجة. أندفع نحـــو الباب، لكن برونو يضحك. يفتح الباب بكل سهولة، ونخرج منه بسرعة. *لا أريد شرائح لحم أبداً.*



عـــزمنا الطبخ لكننا تريثنا، لذلك وضعنا الطعام في السيارة وعدنا مـــشياً إلى داردانو، مطعمنا المفضل، لتناول العشاء. الابن الذي خدم الطـــاولات منذ أن أتينا إلى هنا، بدا مراهقاً فجأة؛ لقد تحلّقت العائلة كلها حول طاولة في المطبخ، ولم يكن هناك سوى زبونين محليين غيرنا، ينحنـــيان على زبديتين من المعجنات ويأكل كل منهما وكأنه وحده. طلبـــنا فطائـــر مع فطر أسود. بعد العشاء، رحنا نتجوّل في الشوارع الهادئـــة الـــصامتة. كان بعض الصبية يلعبون الكرة في الساحة الخالية، وتدوي صرخاتهم في الجو البارد. كما أعيدت الطاولات الخارجية إلى المستودع، وأغلقت أبواب المقهى ليتنفس الدخان كلّ من في الداخل؛ لم تكن هناك أي سيارة، ثمة كلب وحيد كان يمشي. البلدة التي خلت مـــن الأجانب كلياً، باستثنائنا، تكشف صمتها، والليالي الطويلة حين يلعب الرجال الورق إلى ما بعد التاسعة، والشوارع المهجورة التي تبدو وكأنها عادت إلى أصولها القروسطية. عند جدار الكاتدرائية، ننظر إلى الأضواء في الوادي، ثمة عدد قليل من الناس يتكئون على الجدار أيضاً. وحـــين نـــتجمد فعلاً نعود إلى الشارع ونفتح باب المقهى فيخرج منه ضـــجيج مـــدوٍّ. الكاكاو، المحضر على البخار في آلة قهوة الإسبريسو، سمـــيك ومركز مثل حلوى البودينغ. بعد يوم واحد من العودة، أقع في غرام الشتاء.



عند أول ضوء، خرجنا إلى الجلالي، على الرغم من الندى الثقيل علـــى الزيتون. فنوينا الانتهاء من العمل ذاك اليوم، من دون أن نترك الثمار فريسة للفطريات. في الأسفل، يمتد الوادي والضباب يغلفه بطبقة سمـــيكة مـــثل جبـــنة الماسكاربوني. ونحن فوق، نستنشق الهواء النقي

القـــارص، كأنما ننظر من طائرة محلقة: شعور غامض متحرر من المادة؛ *هذا السفح يعوم*. اختفى حتى السقف الأحمر لمنـــزل جارنا بلاسيدو، وتمـــنح البحيرة المشهد بعضاً من غموضها، والسحب ترتفع كبيرة من الضباب من الماء وتنتشر فوق الوادي، ويتماوج الضباب ويرتفع. تمر بنا حزم من الغيوم ونحن نقطف الزيتون، وسرعان ما تؤكد الشمس نفسها وتـــبدأ في تـــبديد الضباب، ليظهر لنا أولاً الحصان الأبيض في إصطبل بلاســـيدو، ثم سقفه وجلالي الزيتون أسفله، وتبقى البحيرة متخفية في دوامـــة لؤلـــؤية من السحاب. نأتي إلى أشجار لا تحمل ثماراً، ثم نجد شـــجرة محملة بها، فآخذ الأغصان المنخفضة، بينما يضع إد السلم على الجـــذع ويـــصعد. ولبهجتنا، ينضم إلينا فرانسيسكو فالكو، - راعي أشـــجار الـــزيتون؛ التجسيد الحي والمثالي لقاطف الزيتون - بسرواله الـــصوفي الخشن وقبعته، والسلة المربوطة إلى خصره. يشرع في العمل بمهـــارة وحرفية، ليتفوق علينا، نحن الاثنين، في الكمية التي قطفها. لا يتميز بالحذر، بل يترك الأماليد والأوراق تسقط على الشبكة، في حين نحرص نحن أشد الحرص على إبعاد أي ورقة، بعد أن قرأنا أن الأوراق تضيف حمض التنيك إلى طعم الزيت. وبين الحين والآخر يخرج سكيناً عريضة من سرواله ليقطع نتوءاً بارزاً من الساق. يقول إن علينا الانتهاء من القطاف لأن موجة صقيع طويلة ربما تأتي. توقفنا عن العمل لتناول القهـــوة، لكنه تابع القطاف. ظل طوال الخريف يقطع الأغصان الميتة لتنـــبت مكانهـــا أغصان جديدة. بحلول الربيع، سيقطع الأغصان الميتة كلـــها ويـــنظف التربة حول كل شجرة، ولن يبقي إلا على الجذوع الـــواعدة. نسأل عن الأساليب التقنية التجريبية للتقليم التي قرأنا عنها، لكـــنه لا يـــريد سمـــاع أي شيء عنها. طريقة رعاية الزيتون راسخة ومتأصـــلة لديـــه وغير قابلة للنقاش. ومع أنه في الخامسة والسبعين من

عمـــره، إلا أنه يتمتّع بقدرة هائلة على التحمل وجَلَد مَن هو في عمر ابـــنه. وأعتقد أن هذه القدرة على التحمل هي التي زودته بالقوة على المـــسير من روسيا إلى إيطاليا عند نهاية الحرب العالمية الثانية. يرتبط في ذهنـــنا دومـــاً مع الأراضي المحيطة بكورتونا، فمن الصعب تخيله وهو شاب في مقتبل العمر يقطع آلاف الأميال ماشياً إلى أرض الوطن حين انـــتهت الحرب البشعة. كثيراً ما ينطق بدعابات مضحكة، لكنه اليوم ترك طقم أسنانه في البيت، لذا، كنا نجد صعوبة كبيرة في فهم ما يقوله. ســـرعان مـــا يـــتجه إلى الجلالي الدنيا، وهي مساحة لا تزال مغطاة بأعشاب كثيفة، لأنه رأى من الطريق بعض الأشجار هناك تحمل ثماراً. غلّت الأشجار خمسين كيلوغراماً من الزيتون. بعد القيلولة، التي عملنا حتى موعدها، نسمع فرانسيسكو وبيبـــي وهما قادمان على جرار يجر عـــربة محملة بالزيتون. لقد أخذا أكياس صديقهما جينو وكانا ينقلانها إلى المعـــصرة. يحمـــلان زيتون جينو في عربة بيبـــي ويساعداننا على تحميل محصولنا أيضاً. حلّ الظلام تقريباً وانخفضت درجة الحرارة. شتاء كاليفورنـــيا جعـــل ذاكـــرتي تنسى معنى البرد الحقيقي. للبرد القارس حـــضور مستقل؛ البرد يخدر أصابع قدميَّ، وجهاز التدفئة في السيارة كـــان يرسل تياراً واهياً من الهواء الخجول. يقول إد: "الحرارة تقارب خمساً وعشرين درجة"؛ *يبدو أنه يشع دفئاً*. إذ يمكن لخلفيته في مينيسوتا أن تنبعث في أي وقت أشتكي فيه من البرد.

"الجو يشبه ثلاجة برونو بالنسبة إليّ".



بعـــد وزن أكياســـنا، يُـــصَب الزيتون في وعاء كبير، ثم يسحق بواســـطة ثـــلاث رحى. وما إن يطحن حتى يوضع في آلة تنشره على

حصيرة دائرية من القنب، وبعدها يكوم فوق حصيرة أخرى، ثم يمد بين طبقات من حصر القنب الدائرية ارتفاعها خمس أقدام، ويوضع ثقل ليضغط على الحصر ويخرج الزيت الذي يسيل عبر جوانب الحصر إلى خزان. ثم يمر في ممخضة للتخلص من الماء. زيتنا، الذي صب في دامجانة(*)، عكر وأخضر اللون. الناتج مرتفع، كما أخبرنا صاحب المعصرة. فقد غلّ 50 كيلوغراماً من الزيتون 18,6 كيلوغرامات من الزيت؛ أي قرابة ليتر واحد من كل شجرة محملة بالثمر. لا عجب أن يكون سعر الزيت باهظاً. أسأل: "ماذا عن الحموضة؟". قرأت أن نسبة الحموضة يجب ألا تتجاوز الواحد بالمئة كي يكون الزيت بكراً صافياً.

يسحق سيجارته بنعله ويقول: "واحد بالمئة. لا، أقل، أقل". يشعر بالإهانة إذا عصرت معصرته زيتاً رديئاً. "هذه التلال هي الأفضل في إيطاليا".

في البيت، نَصُبّ قليلاً من الزيت في زبدية ونغمس قطعاً من الخبز، مثلما يفعل الناس حتماً في أرجاء توسكانا كافة. زيتنا! لم أذق في حياتي أشهى منه ولا أطيب. ثمة لذعة، وطعم خفيف لجرجير الماء فيه، لكنه طازج مثل النبع الرقراق الذي يُؤخَذ منه جرجير الماء. بهذا الزيت، سأحضّر الأنواع المعروفة من الخبز الإيطالي المحمص كلها، فضلاً عن المجهولة. بل ربما أتعلم أكل البرتقال مع الزيت والملح مثلما رأيت الكاهن يفعل.

سيرسب الثفل العكر في الآنية الكبيرة بمرور الوقت، لكننا نحب الزيت العكر أيضاً. نملأ زجاجات جميلة عدة احتفظت بها لهذه اللحظة، ثم نخزن البقية في المخزن شبه المعتم الملحق بالمطبخ. قمنا بصفّ خمس

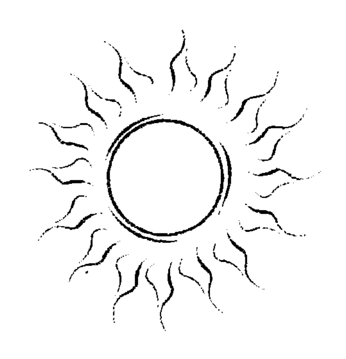
(*) دامجانة: زجاجة كبيرة واسعة الجوف ضيّقة العنق مغطّاة بقشٍّ نُسِج على ظاهرها؛ المحرّر.

زجاجات على النضد الرخامي في المطبخ، وعليها تلك الأغطية التي يضعها نادل المقهى لصب المشروبات. وجدتها مثالية لصب القليل من الزيت أو رش قطرات منه. ويعود الغطاء إلى مكانه بعد صب الزيت وبذلك يبقى نظيفاً. سنطبخ كل شيء في عطلة هذا الموسم بزيتنا. سيأتي الأصدقاء لزيارتنا ويأخذون معهم بعض الزجاجات؛ لدينا أكثر من حاجتنا، وليس هناك مَن نعطيه، نظراً إلى أن الجميع لديهم زيتهم، أو لديهم قريب على الأقل يزودهم به. وحين تغل أشجارنا المزيد، ربما نبيع الزيت الفائض لمجموعة الشركات المحلية. اشتريت غالوناً من زيت الجمعية بقيمة عشرين دولاراً تقريباً. وحملت قليلاً منه ذات مرة إلى أميركا، ووجدته يستحق عناء وضع الجرة الباردة طوال الرحلة بين قدمي.

لا تزال أعشابنا مزدهرة على الرغم من البرد. قطفت حفنة من أعواد الناعمة وإكليل الجبل، وقطعت البصل والبطاطا، ورتبتها حول قطع من اللحم، وأدخلتها الفرن بعد أن "عمّد" القِدرَ زيتُنا الذي أنتجته أرضنا في موسمها الأول.

في عصر اليوم اللاحق، نجد أن عملية تذوق زيت الزيتون تجري على قدم وساق، فقد أقامت البلدة أول مهرجان لزيت الزيتون البكر المنتج في تلال كورتونا. أتذكر الملعقة التي تذوقتها في المعصرة، لكن في هذه المرة هنالك خبز من الفرن المحلي. يصطف تسعة من منتجي الزيت أمام مائدة وضعت في الساحة، مع أصص مزروعة بأشجار الزيتون لإضفاء جو مناسب على الاحتفال. يسألني إد ونحن نتذوق العينة الرابعة أو الخامسة: "لم أكن أتخيل هذا. هل كنت أنت؟". لا، عينات الزيت طازجة كلها، مثل زيتنا، ولها طعم شهي يتلمظ لها مَن يتذوّقها. الاختلافات في الطعم واهية. وأعتقد أنني ذقت طعم الهواء الساخن في

الصيف في عينة، وأول أمطار الخريف في أخرى، ثم نكهة تاريخ طريق رومـــاني، وأشعة الشمس على الأوراق. طعم الزيت كله طازج يذكر بالخضرة اليانعة ومفعم بالحياة.



عالم عائم:
فصل شتائي

ثمة مأكولات محتمة حتمية العمل في الأيام التي تسبق الميلاد. أشعر بضرورة البقاء في المطبخ. وبجوع شديد للكوكيز الذي يصنع على شكل نجوم، ولمثلجات المندرين، وحلوى الكراميل. أشياء لا أفكر فيها أبداً خلال السنة. حتى حين نويت الالتزام بالبساطة، وجدت نفسي أحضر الحلويات التي كانت والدتي تحضرها كل سنة في الرواق الخلفي البارد. يجب صنعها في الجو البارد لأن الكريمة، والسكر، وكرات العجينة السكرية (فوندان) بالجوز الأميركي، تُغطّس بواسطة أعواد خشبية صغيرة في الشوكولاته قبل وضعها على صينية باردة مغلفة بالورق المشمع. وبالطبع تتصلب الشكولاتة باستمرار ويجب نقلها إلى المطبخ وتسخينها. اعتادت والدتي صنع هذه الحلويات لأن صديقاتها كن ينتظرنها. اعترفنا بأنها غنية ودسمة لكننا بقينا نأكلها إلى أن آلمتنا أسناننا. ولا تزال لدي الجرة الزجاجية التي كنا نحفظها فيها مدة وجيزة.

الثابت الآخر الذي تعذر الاستغناء عنه هو الجوز الأميركي المحمص. إذ يحمص الجوز بالزبدة والملح - تتوتر الشرايين حتى عند

قراءة وصفة التحضير - وكنا نأكل كميات كبيرة منه. لا أستطيع أن أحتفل بالميلاد من دون الجوز المحمص، مع أنني الآن أقدم عادة معظم الكمية للأصدقاء ولا أترك سوى القليل في علبة صغيرة في المنزل؛ للضيوف بالطبع.

لن أصنع هذه الحلوى هذه السنة. لكن يجب استهلاك محصولنا من اللوز، ومن ثم يبدو اللوز المحمص حتمياً. يحتاج هذا الجو إلى قدر الحساء الأحمر. واستعداداً لوصول آشلي وجيس، أحضر قدراً كبيراً من حساء الريبوليتا، الضروري بعد يوم طويل من العمل في الحقل، أو عند الوصول من نيويورك، كما أفكر. إعادة الغلي ترجمة غير مشهية، ومن الطبيعي أن يكون هذا الحساء، مثل العديد من أطباق الفلاحين، حساء الضرورة، فهو مؤلف من الفاصولياء والخضار وقطع من الخبز.

تجعلني أطعمة الشتاء أفهم الطبخ في توسكانا على مستوى أكثر عمقاً. يبدو الطبخ الفرنسي، عشقي الأول، على بعد سنين ضوئية: ارتقاء التقاليد البرجوازية مقابل التقاليد الفلاحية. ثمة كتاب محلي للطبخ يدور حول "مطبخ الفقراء" بوصفه مصدر الطعام التوسكاني الذي أصبح وفيراً وغنياً الآن. طبق المعجنات المحشوة والمطبوخة في الحساء شائع في الميلاد هنا، ويبدو كأنه فكرة معقدة. ثلاث قطع نصف دائرية من المعجنات المحشوة تغلي في قِدرٍ من مرق صاف. لكن، ما هو أكثر اقتصاداً وحصافة فعلاً من جمع بعضٍ المعجنات الباقية (من وجبة أمس) مع المرق الإضافي؟ يعد الخبز، أكثر من المعجنات، المكون الأساسي للمطبخ: حساء الخبز، وسلطة الخبز، التي تبدو غنية ومبتكرة في مطاعم كاليفورنيا، هي مجرد استخدام حصيف واقتصادي لبقايا الطعام، خاصةً حين لا يتوافر في المنزل سوى بعض المؤونة أو قليل من الزيت. أما أوضح الأمثلة على مطبخ الفقراء فمن المؤكد أنه "الماء المطبوخ"؛ الذي

يــشبه حساء نوى الثمار على الأرجح. وهذا يتنوع في أرجاء توسكانا لكـــنه يشمل دوماً ابتكاراً مؤسساً على الماء والخبز. لحسن الحظ، فإن النـــباتات والـــثمار البرية التي يمكن أكلها متوافرة على طول الساحل. ويمكـــن لحفنة من النعناع، والفطر، وقليل من المرقئة الحلوة (عشبة من الفــصيلة الــوردية)، أو الخضار المختلفة أن تنكّه "الماء المطبوخ". فإذا توافر البيض، يضاف إلى الحساء في آخر لحظة. ويدين بقاء هذا الطبخ التوســكاني على هذه الدرجة من البساطة بالفضل إلى قدرات النسوة الــريفيات اللــواتي كان طبخهن شهياً إلى حدٍّ لا يريد أحد حتّى الآن تغيير مكوناته وطرائق تحضيره.



لا يــتعدى الفارق الزمني في وصول جيس وآشلي الساعة، وهذه الدّقــة بعينها في المواعيد نظراً إلى أنها تأتي إلى كيوسي من قطار روما، ويــأتي هــو إلى كاموكــيا من بيزا وفلورنسا بعد القدوم من لندن. نستقبلها، ثم نسرع بالسيارة مدة أربعين دقيقة فنصل في لحظة نــزوله من القطار.

يمــثل الأشخاص الذين يحضرهم الأبناء إلى البيت إشكالية صعبة الحـــل. أتى أحدهم لزيارتنا حين كنا نستأجر بيتاً في موغيلو في شمال فلورنـــسا. كان مغرماً بالروائي الأميركي توماس وولف، وجلس على المقعـــد الخلفي منهمكاً بقراءة روايته **انظر باتجاه الوطن**. قدنا السيارة بحماسة في أرجاء توسكانا كافة لنري الاثنين (ابنتي وصديقها، وكلاهما فـــنانان) بييرو ديلا فرانسيسكا، لكنه ظل يقلب الصفحات ويتأوه بين الفيـــنة والأخـــرى. وحين أبعد نظره عن الكتاب ورأى الحزم الذهبية الدائرية من التبن قال: "آه! تبدو هذه مثل منحوتات ريتشارد سيرا". لم

نتأكد قط من شيء آخر يثير الاهتمام. عانت صديقة شابة أحضرتها آشلي من ألم حاد في أسنانها، لكنه كان يزول حين نذكر عزمنا على التسوق. فقد استعادت عافيتها فجأة لتبتاع كل ما تقع عليه عينها - وكانت بارعة في انتقاء التصاميم - ثم انعزلت في غرفتها، وطلبت إحضار الوجبات إلى السرير. لم تتأثر شهيتها بألم أسنانها. وحين عادت إلى نيويورك، خضعت لعملية جراحية في ثلاث من أسنانها، وبذلك كانت غزواتها الاستكشافية على المتاجر انتصارات ذهنية مشهودة على الوجع. صديق آخر لم يردّ لي قط ثمن التذكرة ذهاباً وإياباً من نيويورك إلى روما، حيث دفعت ثمن التذكرتين بواسطة بطاقتي الائتمانية وتسلمتهما آشلي. من الطبيعي أن نتساءل عن الصديق الجديد الذي سيمضي أسبوعين في زيارتنا مع آشلي.

لو كان عندي ابن لأردت أن يكون مثل جيس. أغرمنا كلانا على الفور بفضول جيس الذكي وروح الدعابة التي يتمتع بها، وطبعه الودود. يصل حاملاً سلة كبيرة من السلمون المدخن، والجبنة الإنكليزية البيضاء، وقطع الشوفان، والعسل، والمربى. فقد أمضى يوميه الأخيرين في لندن يشتري هدايا ملفوفة بأغلفة جميلة للجميع. والأهم أنه لم يعدنا والدين على ما يبدو بل عدّنا صديقين محتملين. شعرت بالارتياح لأنني لن أتحمل عناء في هذا الأمر، وتحمست أيضاً لهذا التوسع الرحب الذي أحسه حين يدخل شخص جديد إلى حياتي. تؤكد صديقتي الإيرانية أن الجاذبية بين الناس تعتمد على حاسة الشم، وتلك فكرة تبدو منطقية برأيي. ومعظم الأشخاص المهمين في حياتي أحببتهم على الفور وعرفت أنني أريد إقامة علاقة صداقة دائمة معهم (لا يزال يؤلمني وخذ انقطاع الصلة مع بعضهم). يعرف جيس كلمات أغنيات الروك كلها؛ آشلي تضحك، ونحن نغني في السيارة. *يا لحظي السعيد*.

نحن الآن في منتصف النهار، والحرارة لا تناسب حساء الريبوليتا. نتوقف في البلدة ونتناول الشطائر في مقهى ويخبرنا جيس عن حفل الزفاف الذي حضره للتو في ويستمنستر آبي (كنيسة قوطية في إنكلترا). قطعت آشلي رحلة أطول وتريد أن ترتاح. نتمشى أنا وإد، ولأن النهار دافئ وقوة العادة فعالة، نبدأ العمل في الحديقة. أبعد الأعشاب الضارة عن النباتات التي زرعناها، وأحمل إبرة الراعي من الأصص، وأزيل التراب عن الجذور وألفها في جريدة لأخزنها للشتاء. في حين يقصّ إد العشب الطويل ويسوي التربة. كل شيء مندّى وجميل وكثيف وريان؛ حتى الأعشاب الضارة بهية المنظر. أزين المزار بأغصان الراتينجية (شجرة من فصيلة الصنوبريات) وثمارها، وأغصان الزيتون. يحاول إد حرق كومة من الأوراق لم نتمكن من حرقها في الصيف الفائت بسبب الجفاف، وهي تبدو الآن رطبة إلى حدّ أنها تصدر الدخان فقط. وحين خرجت آشلي وجيس، ذهبنا بالسيارة إلى المشتل وابتعنا شجرة حية وجرة كبيرة لنزرعها فيها. ومع أنها صغيرة، إلا أنها احتلت غرفة الجلوس وهيمنت عليها. ونظراً إلى عدم وجود ما نزين به الشجرة سوى حبل من الأضواء البيضاء، قررنا الذهاب إلى فلورنسا لشراء الزينة. أحضرت بعض الشموع على شكل نجوم وبعض الأضواء غير المعروفة في توسكانا، وهذه عرفتها في سانتا فيه حين أمضيت الميلاد هناك وأحببت الشموع الموضوعة في أكياس ورقية، التي تحدد تخوم البيوت المبنية من الطوب. وهذه عبارة عن أكياس صقيلة ومزخرفة بأشكال نجمية مفرغة. قمنا بصف عشرة منها على الإفريز الحجري حيث بدت خلابة بنجومها المتوهجة. ملأنا المدفأة بأكواز الصنوبر وأغصان السرو التي قطعها إد عصر هذا اليوم. كم يبدو كل شيء سهلاً وميسراً وأيّ متعة وبهجة في استعادة مرح

الميلاد. بدت زبادي الريبوليتا والنار مثل المهدئ الذي يضاف إلى الشراب سراً. اتكأنا على الأرائك الكبيرة، ملتحفين بأدثرة من الموهير، واستمعنا إلى أغاني إلفيس وهو يغني أغنيات الميلاد.



في السوق القائمة في الهواء الطلق في فلورنسا، نجد كرات من الورق المعجّن وأجراساً مع تصميمات ورقية بأشكال جميلة. ثمة عربة على طرف السوق تبيع الطعام الذي يغرم به أهل فلورنسا. تبدو التجارة مزدهرة. وإذا اعتقدت في الأمس أنني أقع في غرام الشتاء، فقد تيقنت اليوم. فلورنسا مدينة تتحرر وتتألق بروعة أخاذة في صباح هذا اليوم البارد من شهر ديسمبر. ومثلما هي الحال في المدن كلها، تبدو الزينة بديعة المنظر: حبال من الأضواء تمتد عبر الشوارع الضيقة، وقلادات من ضياء تتدلى منها الحلي. من الواضح أن النساء في هذه المدينة لم يسمعن عن التعامل بوحشية مع الحياة البرية: لم أرَ في حياتي هذا العدد من معاطف الفرو الطويلة الفاخرة؛ ونحن نبحث من دون جدوى عن فرو صناعي. يلبس الرجال معاطف من الصوف الناعم ويلتفون بأوشحة أنيقة. ضوضاء أصوات الناس وقرقعة الفناجين وهسيس البخار المتواصل الصادر عن آلة تحضير الإسبريسو، تصم الآذان في المقهى المفضل لدي، مقهى جيلي. في منتصف الشارع، يتوقف إد ويقول: "اسمعوا!

توقفنا كلنا: "ماذا؟".

"لا شيء! كيف لم نلاحظ؟ ليس هناك دراجات نارية. لا بدّ من أن برودة الجو منعت سائقيها من ركوبها".

تريد آشلي شراء حذاء بمناسبة الميلاد. ومن الواضح أن هذا هو المكان المناسب. تجد حذاءً أسود وآخر من الجلد السويدي البني. أرى

حقيبة سوداء تعجبني فعلاً، لكنني لا أحتاج إليها وأنجح في مقاومة إغرائها. لكن قبل أن تغلق الأماكن كلها في المدينة، ننطلق إلى سان ماركو، المعتزل الهادئ الذي يضم لوحات جصية من إبداع فرا أنجيليكو لم يشاهده جيس من قبل. يداهمنا وقت القيلولة، ولذلك نتناول غداء طويلاً في مطعم أنتولينو، حيث ينتصب موقد في منتصفه. تضم اللائحة المعجنات مع الأرانب والبط وعصيدة الذرة والريزوتو. يندفع إلينا النُدُل حاملين أطباقاً كبيرة من اللحم المشوي.

هنالك متسع من الوقت للتجول في المدينة قبل أن تعاود المتاجر فتح أبوابها. فلورنسا! غادر السياح، ومن بقي منهم منعهم رذاذ المطر الضبابي من الخروج. مررنا أمام شقة استأجرناها قبل خمس سنين، حين قررت الرحيل عن فلورنسا وعدم العودة إليها. في الصيف، تكتظ بالسياح الذين يسدون منافذها وشوارعها كأنها مدينة ملاءٍ من عصر النهضة. يبدو أن الجميع يأكلون. في تلك السنة، استمر إضراب عمال النظافة أكثر من أسبوع، وبدأت أفكر في وباء يجتاحها حين كنت أمر بأكوام من القمامة تندلق من الحاويات. دهشت في شهر يوليو الطويل ذاك حين حافظ الندل وأصحاب المتاجر على أناقتهم ولطفهم كعهدهم دوماً بعد كل ما تحملوه وعانوه. أنّى اتجهت كنت أقف في طريق أحدهم. بدت البشرية بشعة ومقيتة؛ الشباب الذين أتوا من مختلف أنحاء العالم بقمصانهم الخفيفة الممزقة وحقائب الظهر يضطجعون على أدراج المباني؛ السياح المصابون بالحيرة والتشوش يرمون المناديل وعلب المثلجات على الأرض ويسألون: "كم يكلف هذا بالدولار؟"؛ الألمان بسراويلهم القصيرة يتركون أطفالهم يروعون المطاعم؛ الأم الإنكليزية وابنتها تشتكيان، بعد طلب "اللازانيا الخضراء" والكوكاكولا، لأن عجينة السبانخ كانت خضراء. كنت أفكر وأنا أقف أمام الواجهة، وقد

حملت مشترياتي من الأحذية كلها، في أن الثوب الصيفي الخفيف لا تتمايل أطرافه مع الهواء إلى حدٍّ كاف. أرض غريبة مقيتة. أجل، في الحقيقة يأزف موعد الرحيل حين يشمل الأمر تفكير الفرد وتأملاته، ومن المؤسف أن قرننا الحالي لم يضف مجداً إلى فلورنسا؛ بل مجرد غوغاء ورصاص في الهواء الملوث.

لكن في الصباح الباكر، كنا نتمشى إلى مطعم مارينو لنشتري البريوش الطازج (رغيف صغير من الخبز المحلى)، ونأخذه إلى منتصف الجسر ونراقب الضوء الفضي الشاحب على نهر آرنو. في معظم أوقات العصر كنا نجلس في مقهى في ساحة سانتو سبيريتو، حيث لا تزال الجيرة موجودة حتى في الصيف. وكانت أشعة الشمس تخترق الأشجار وتسقط على الواجهة المنحوتة المهيبة وغير المزخرفة للمعماري الإيطالي برونيليسكي، والصبية يلعبون الكرة تحتها. لا بدّ من أن يحدث لعب الكرة أمام جدار سانتو سبيريتو فرقاً. وربما تمكن الكثيرون ممن يأتون إلى فلورنسا في الصيف من العثور على أماكن ولحظات كهذه، أوقات تسلم المدينة نفسها عبر العودة إلى ذاتها.

اليوم، تتألق الشوارع الحجرية بفعل رذاذ المطر. نحن نسير داخل دار عبادة برانكاتشي. ليس هناك طابور؛ في الحقيقة، لا نرى سوى ستة من الرهبان الشباب بأثواب سوداء طويلة، يتبعون كاهناً أكبر عمراً وهو يشير ويتحدث عن لوحات ماساتشو الجصية. صدمت لرؤية اللوحات تخرج من تحت غطاء من دخان الشموع: كل هذه الوجوه المتميزة والورود الطبشورية والأثواب الزعفرانية. يكشف كل وجه، حين يتم عزله وتفحصه، عن شخصية متفردة. تحدثت غيرترود ستاين عن رغبتها في الكتابة عن كثير من أوجه الحياة: "أردت رؤية ما الذي جعل كل واحد على هذا النحو". تمتع ماساتشو بإحساس قوي

بالشخصية والسرد، وبعين ثاقبة وضعت البشر في المكان. ثمة كاهن مبتدئ يخوض في نبع كي يتعمّد. وعبر الماء الشفاف نرى ركبتيه وقدميه. يأتي سان بييرو إلى الحوض ويضع الماء على رأسه وظهره. يتم التخلي عن رمزية الفن السابق كله من أجل غسل الفتى بالماء البارد. من المتع الأخرى انتباه ماساتشو وماسولينو وليبي، اللذين تبدو أيديهما واضحة لفن العمارة والضوء والظل. ها هي فلورنسا كما رآها ماساتشو، أو أمثَلَها، حيث تسقط أشعة الشمس الحقيقية بطريقة منطقية - وليس الضوء الذي لا مصدر له في لوحات أسلافه - على هذه الشخصيات المختارة التي لا بدّ من أنها تجولت في شوارع هذه المدينة.

نهرع لنلحق بقطار السادسة وتسع عشرة دقيقة، لكننا نفشل. وحين ننتظر، أذكر الحقيبة السوداء التي قاومت شراءها ويقرر إذ أنها ستكون هدية رائعة في الميلاد، مع أننا عقدنا العزم على شراء الأشياء الضرورية للمنزل فقط. ركض هو وجيس فعلاً إلى المتجر، في الجانب الآخر من المدينة، وشعرنا أنا وآشلي بالقلق حين لم يتبقَّ سوى خمس دقائق على موعد انطلاق القطار، لكن ها هما يتبسمان ويلهثان، ويلوحان بكيس التسوق في اللحظة التي أعلن فيها انطلاق القطار.

في أمسية الميلاد قمنا بجولة بحث في أمبريا. أريد كعكة البانيتوني. كنت قد اتصلت بدوناتيلا، صديقتي الإيطالية البارعة في الطبخ وسألتها إن كان بإمكاننا صنع واحدة معاً، اعتقاداً مني بأن الكعكة المحضرة في المنزل أفضل من الكعكات التجارية التي تكدس بعلب ملونة في كل متجر ومقهى. تقول: "تتطلب عشرين ساعة لتنتفخ. يجب أن تنتفخ أربع مرات". فتذكّرت كم مرة أفسدت الخميرة حين كنت أحضر الخبز البسيط. عندما كانت أمها صغيرة، كما أخبرتني، كان البانيتوني

مجــرد خبز عادي مع بعض المكسرات والثمار المجففة التي تضاف إلى العجين. "من الأفضل فعلاً شراء الكعكة من السوق". زودتني بعلامات تجاريــة عدّة واخترت واحدة بسبب عائلة فرانسيسكو. وحين كنت على وشك شراء واحدة أخرى، أبلغتني امرأة تشتري في الوقت ذاته أن أفــضل الكعكات هي تلك المصنوعة في بيروجيا. وكتبت اسم المتجر، سيكاريني، على قصاصة ورق. وهكذا نحن في الطريق إلى بيروجيا.

تمــلأ متجــر ســيكاريني حشود من النسوة، لكنني تمكنت من الوصول إلى القسم الخلفي واخترت كعكة بانيتوني كبيرة وسميكة.

في أحــياء أمــبريا الداخلــية، نصل إلى سبيللو ونسير في البلدة المدرّجة. ثم نشاهد القمر يبزغ من فوق التلال. نفقده حين ننعطف ثم نــواجهه من جديد: بدا القمر أبيض وكبيراً لم أشاهد مثله في حياتي. نراوغه على طول الطريق إلى مونتيفالكو، موطن ساغرانتينو، حيث نراه مــرتين أو ثلاثــاً فــوق تلة مختلفة. بدأ جيس يسمي إد "مونتيفالكو" (حــرفياً: صقر الجبل) بسبب سترته الجلدية وميله إلى السرعة. وتحدث عن مغامرات مونتيفالكو حين دخلنا في عدد من الطرقات الجانبية غير الصحيحة. في الساحة، نجد متجر الشراب مفتوحاً لكن صاحبه غائب. نــبحث عــنه وننظر إلى داخل المتجر، ثم نعود؛ لا أثر له. نسير حول الساحة؛ باب المتجر مفتوح على مصراعيه لكن صاحبه ليس في داخله. أخيراً، نسأل عنه في المقهى فيشير النادل إلى رجل يلعب الورق، فيرافقنا إلى متجره ونشتري أربع زجاجات ثمّ نتجه إلى البيت، مطاردين القمر عبر أرجاء أمبريا.

في أمــسية المــيلاد نبدأ - أنا وآشلي - الطهي. نكلف جيس، المبــتدئ، بــبعض المهــامّ ويسلينا بكلمات أغنيات الروك. يكرس إد ساعات الصباح لوضع لصاق "السيليكون" حول النوافذ، ويذهب إلى

البلدة لشراء الطبق الأول في عشاء الليلة، الكريسبيللي، من متجر المعجنات الطازجة. الكعكات الرقيقة محشوة بالفطر والكريمة. تتضمن لائحة الطعام بعد الطبق الأول سلطة دافئة من الفطر والفليفلة الحمراء المحمصة، والخس، وقطع من لحم العجل المشوي، والحرشف البري المحلي مع الباشاميل (صلصة بيضاء) والبندق المحمص. وفي ما يتعلق بالحلوى، فقد حضّرت كعكة العائلة التي أحفظها عن ظهر قلب، إضافة إلى كعكة توسكانا التقليدية المكونة من الدقيق والكستناء. تنصحني جارتي بعدم محاولة تحضيرها؛ فقد اعتادت جدتها صنعها حين كانوا فقراء. تقول عابسة: "كل ما تتطلبه لا يزيد عن دقيق الكستناء وزيت الزيتون والماء. قالت جدتي إن هذه المكونات كانت متوافرة دائماً. ومن أجل إضفاء مزيد من النكهة كانوا يضيفون إكليل الجبل، وبعض الصنوبر، وبذور الشمَار، والزبيب إن توافر لديهم". لم أعتد التعامل مع دقيق الكستناء، وهو مكون عددته غريباً وللخاصة إلى أن علمت أنه مكون ثابت في "مطبخ الفقراء". هذه الوصفة غريبة فعلاً. وكما تشير جارتي، لا بدّ من أنها واحدة من تلك التي تناسب الأذواق المكتسبة.

"لكن، أين السكر والبيض؟ هل يمكن أن تتحول هذه المكونات فعلاً إلى كعكة؟ وما هي كمية الماء المطلوبة؟ تكتفي وصفة التحضير بالإشارة إلى استخدام ما يكفي من الماء ليصبح صب المخفوق سهلاً". تكتفي جارتي بهز رأسها؛ لقد أثارتني الوصفة وفتنتني. ستوصلنا هذه الكعكة إلى جذور الطبخ التوسكاني. ولا يبدو أن آشلي وجيس يريدان الوصول إلى هذا الحد.

قبل القيلولة، نتمشى على الطريق الروماني للوصول إلى البلدة لشراء الخس والخبز قبل عشاء الميلاد. أين زائرنا؟ في الشتاء، لا يأتي إلى المزار على ما يبدو. أنتظر رؤيته يدنو بخطواته المتمهلة، وقد تركزت

عيناه على المنـــزل، ثم يتوقف مدة طويلة وهو يضع أزهاره. هل يحضر أملـــوداً من الورد البري الزاهي، أم حفنة صغيرة من الزبيب، أم غصن كـــستناء عليه ثلاث ثمار بنية؟ ربما يتنـــزه في مكان آخر في الشتاء، أو يبقى في شقته القروسطية، يلقم المدفأة الحطب.

كورتـــونا مشغولة وتضج بالحركة؛ كل واحد من سكانها يحمل كعكـــة بانيـــتوني واحدة على الأقل، فضلاً عن سلة مليئة بالمأكولات الملفوفة بورق الهدايا. لا تصدر من أي متجر تلك الموسيقى المعلبة التي لا لون لها ولا طعم وتصدح في أميركا في الميلاد وتثير في نفسي الكآبة. يحتـــشد الـــناس في المـــشارب والمقاهـــي، ويزوّدون أنفسهم بالقهوة والشوكولاته الساخنة لأن الريح التي تهب من جبال الألب والأبناينـــز في الشمال بدأت تعصف، جالبة معها هواء مثلجاً.

عـــشية هادئة وادعة، وميلاد سخي، وحلوى نستمتع بها بجانب المـــدفأة. لا نستسيغ طعم كعكة الكستناء؛ فهي مسطحة ودبقة، ولها علـــى الأرجح طعم حلوى الميلاد خلال الحرب الأخيرة، حين كان في المستطاع العثور على الكستناء في الغابة. لذا، نستبدلها بطبق من الجوز، والكمثـــرى الـــشتوية، وجبنة الغورغونـــزولا. وقبل وقت طويل من الاحتفال الديني في منتصف الليل، الذي أملنا أن نحضره في إحدى دور العبادة الصغيرة، ينهكنا التعب.



ينادينـــا إد من الطابق السفلي: "انظروا من النافذة". تساقط الثلج ليلاً، وترك طبقة بيضاء لماعة على سعف النخلة والجلالي.

"رائـــع. ارفـــع درجـــة حرارة جهاز التدفئة". أشعر بأن قدميَّ العاريـــتين تتجمدان. ألبس على عجل كنـــزة وسروالاً وأنتعل حذاء

وأجري إلى الأسفل. الأبواب الأمامية مفتوحة، والبرد القارص يخترقها. يرمي إد من الخارج كرة من الثلج، أقفز مبتعدة فتسقط في القاعة. لم تستيقظ الأميرة النائمة وفارسها حتّى الآن. نتناول قهوتنا على الإفريز الحجريّ بعد أن نزيل الثلج عنه، ونراقب الضباب تحتنا يتحرك مثل بحر لألاء. ثلج في الميلاد!

أسأل نفسي سراً: *هل يسمح للإنسان بالتمتع بمثل هذه السعادة؟ ألا يتدخل القدر ويصادر هذه الصحة، والبهجة والمرح، وهذه التوقعات والآمال المتفائلة؟ هل هذه هي الندبة القديمة، أثر الحاجة والخوف؟* توفي والدي عشية الميلاد حين كنت في الرابعة عشرة من عمري. كان يوم الجنازة ماطراً إلى حدّ أن التابوت طاف لحظة قبل أن يدخل القبر، وكان ثوبي - ثوب الرقص الشفاف الوردي - معلقاً خلف باب خزانتي. *هل هذا القلق مجرد جزء من الكآبة الجمعية في العطلات التي تركز عليها الصحف كل سنة؟* كثير من أوقات الميلاد في حياتي بعد أن كبرت كانت رائعة، خاصةً حين كانت ابنتي طفلة صغيرة. أمضيت بعضها وحيدة، وكان واحد منها عاصفاً وصعباً. وعلى العموم، يحل موسم الفرح مع دافع بدائي يكمن في أعماق النفس.

بعد الفطور، نشعل النار ونفتح الهدايا. أحضرنا عدداً منها وتكدست على شكل الكومة المعتادة حول شجرة الميلاد. لم نكن ننوي أن نحضر هذه الكميّة منها، لكن اليوم الذي أمضيناه في فلورنسا قد حثنا على شراء الصابون، والدفاتر، والكنزات، وكمية ضخمة ومفاجئة من الشوكولاته. من الهدايا قدر للقلي استخدمناها على الفور. نتجمع عند الرابعة في بيت فينيلا وبيتر، وسيتمثل أحد إسهاماتنا بالكستناء المحمصة والمغمسة في عصير العنب الأحمر. جرحنا

كـــل حـــبة جرحاً صغيراً، ثم وضعناها على الفحم مدة عشر دقائق، ونحـــن علـــى استعداد لإلحاق الضرر بأظافرنا عند تقشيرها. ولأنها طازجـــة ربما، سقط القشر بسهولة ليكشف عن لب محمص وريان. يـــتولى كـــل مـــنا مهمة، ونسرع في تحضير حبشتين، وفطيرة تفاح بـــسيطة، صـــنعت عبر مد قطعة دائرية كبيرة من العجين على صينية الفـــرن ثم إضافة الفواكه والزبدة والسكر وحبات البندق المحمص في الوسط، ثم ضمّ أطراف العجينة بشكل غير منتظم حولها. ولا بدّ من أن طاهيتنا، ويلي، ستفخر بما أدخلته من تنويع على مرق اللحم. فأنا أضـــيف إلى الحبش صلصة البشاميل والكستناء المشوية المقطعة. *أريد الكـــستناء في كل شيء.* تحضر فينيلا اللحم المشوي وعصيدة الذرة، وستحـــضر إليزابيث السلطة، وماكس مسؤول عن أطباق أخرى من الخضار والحلويات. يمكننا أن نصوم قبل مثل هذه المأدبة، لكننا نتناول وجبة خفيفة من اللازانيا بالفطر البري. أما نـــزهة الميلاد، فهي تقليد قـــديم، بالنسبة إليّ وإلى آشلي على الأقل؛ و لم نخبر جيس وآشلي أين سنذهب.

نقـــود الـــسيارة إلى نهاية الطريق قرب منـــزلنا ونترجل منها. اكتـــشفنا هذا المكان بمحض الصدفة في أحد الأيام حين مشينا على هـــذا الطـــريق ووجدنا درباً عند نهايته. داومنا على المشي فاكتشفنا اكتشافاً رائعاً. كانت النـــزهة واحدة من أروع النـــزهات في حياتي وقـــررنا آنذاك العودة في الميلاد. كان الماء يتدفق في مكان لم أشاهده قط في الصيف، والينابيع تندفع مفاجئة من الصدوع الصخرية وتغسل الطريق. نصل إلى شلال وعدد من الينابيع، وسرعان ما نجد أنفسنا في غابـــة من أشجار الكستناء والصنوبر الضخمة المعمرة. وهناك، نرى بقعـــاً عدة من الثلج في الغابة ومزيداً من الثلج في المرتفعات البعيدة.

تفوح من الهواء الرطب رائحة إبر الصنوبر الندية. ثم نصل إلى حجارة مرصــوفة. تقــول آشلي: "انظروا، درب. ما هذا؟ إنه يزداد عرضاً أمامــنا". نحن هنا، في هذا المكان النائي، على طريق روماني في حالة جــيدة إلى حدٍّ لا يُصدَّق ومناسب للنــزهات الطويلة. لم نصل قط إلى هذا الحد، لكن بيبــي، التي تعرفه منذ الطفولة، تخبرنا بأنه يؤدي إلى جبل سانت إيغيدو، على بعد عشرين كيلومتراً. بدلاً من التعرج والــتلوي، تميل الطرقات الرومانية إلى أن تكون مستقيمة إلى القمة. كانت العربات خفيفة وفكرة الخط المستقيم أقصر مسافة بين نقطتين هــي التي هيمنت على المساحين الرومان. قرأت أن بعض أساسات طــرقاتهم تمتد بعمق اثنتي عشر قدماً. نحن نبحث عن علامات المسافة لكنها اختفت. تربض كورتونا أسفل التل، وتحتها يبدو الوادي والأفق صــقيلين ومتألقين. نرى جبالاً بعيدة لم نشاهدها من قبل، وبلدات ســينالونغا، ومونتيبولسيانو، ومونتي سان سافينو تربض على الهضاب مثل ثلاث سفن تبحر قبالة السماء. تنحلّ آخر عقدة من قلقي، وأبدأ الهمهمة: "رأيت ثلاث سفن تأتي مبحرة في يوم الميلاد، في صباح يوم الميلاد". يقفز ثعلب أحمر إلى الدرب أمامنا. يهز ذيله الكثيف، ويرقبنا لحظة، ثم ينطلق كالسهم إلى الغابة.



الطــريق إلى بيت فينيلا وبيتر المهيب وعر حتى في الصيف. نحن الآن نقــبض بشدة على القدور والصواني كي لا نسكب محتوياتها في أحضان بعضنا بعضاً. يا لمحور عجلات السيارة المسكين! نعبر عدداً من الجــداول الــضحلة الــتي تفجرت تلقائياً ونكاد نعلق في حفرة بحجم الخــندق. وحين نصل نجد الجميع متحلقين حول مدفأة ضخمة. هذا

واحد من أروع البيوت المبنية تبعاً لأسلوب العمارة المحلي البسيط. غرفة الجلوس، التي كانت مخزن غلال من قبل، ترتفع طابقين وتدعم سقفها عوارض خشبية دكناء. والغرفة الضخمة حاشدة بمجموعات من التحف الأثرية، والسجاد، والكنوز التي جمعت على مدى العمر؛ لكن رحابتها تجعل من الصعب تدفئتها، ولذلك جلسنا على أرائك كبيرة في المطبخ السابق، حيث المدفأة كبيرة بما يكفي للطهاة لوضع كراسيهم داخلها والانتباه إلى قدور الطهي. في الطابق السفلي، هنالك مائدة طولها ثلاثون قدماً ومزينة بأغصان الصنوبر والشموع الحمراء. تنضم إلينا ذكريات الميلاد الماضية عبر قصصنا عن العطلات. تصب فينيلا عصيدة الذرة الساخنة على لوح تقطيع، ويقطع إد الحبشتين، ويقطع بيتر اللحم الريان إلى شرائح، ونكوم أطباقنا. ذهبت فينيلا إلى مونتيبولسيانو للحصول على شرابها المفضل، فترفع كأسها: "في صحة الأصدقاء الغائبين". يضيف إد: "في صحة عصيدة الذرة!"، وأترعت السعادة والبهجة مجموعتنا المغتربة.

في طريق العودة إلى البيت، نتوقف في البلدة لتناول القهوة. نتوقع أن تكون الشوارع مهجورة عند الساعة التاسعة من ليلة الميلاد، لكن يبدو أن الجميع خارج بيوتهم: كل طفل رضيع، وكل جدة، وكل من يتراوح عمره بينهما. السكان كلهم يتمشون ويتجاذبون أطراف الحديث؛ هم *يتحدثون دوماً*. أقول: "جيس، أنت موضوعي. أنت جديد هنا ولذلك عليك أن تخبرني إن كنت متوهمة، أم أن هذه فعلاً أجمل مدينة على ظهر الكوكب".

يقول من دون تباطؤ: "إنها فعلاً كذلك. أجل، إنها رائعة".



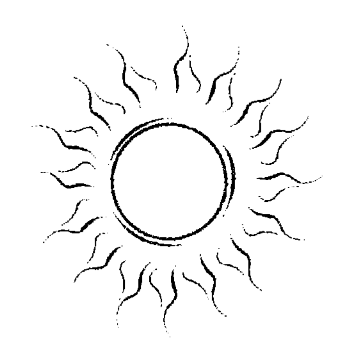
في كـــل صباح أنظر عبر النافذة إلى الوادي الذي يلفه الضباب، ويُـــصبغ فجراً بمسحة وردية في الأيام الصافية، بينما يصبح رمادياً حين تـــأتي الـــسحب العالـــية مـــن الشمال. تلك أيام متناغمة تحلو فيها النــــزهات والقـــراءة، والـــرحلات إلى أنغياري، وسيينا، وأسيسي، ولوشـــينيانو، وهـــي بلدات تتخذ أسوارها شكلاً إهليلجياً رشيقاً. في اللـــيل، نشوي في المدفأة الخبز الإيطالي المحمص مع جبنة الماعز المائعة، وشرائح اللحم المقدد والمدخن، والنقانق. أما "السكامورزا" فهي جبنة صـــلبة القـــشرة على شكل رقم ثمانية، وهي أكثر شيوعاً في أبروزو، لكنها تزداد شعبية في توسكانا. وتصبح مائعة تقريباً في الحرارة وندهنها على الخبز. أتعلم استخدام رف المدفأة لتسخين الأطباق والمحافظة على الطعام ساخناً، مثلما كانت تفعل جدتي المتخيلة حتماً. تتحول معجناتنا المفـــضلة إلى قطع من العجين مع الفطر البري والنقانق المشوية. *المشي سبعة أميال على طريق النار يمحو تأثيرات أمسية واحدة من الشواء.*

في عـــشية رأس السنة، أصل إلى المنـــزل ومعي حمولة سيارة من مـــواد البقالة. نحن نطبخ العدس التقليدي - الحبات الصغيرة التي تشبه قطـــع الـــنقود تعد رمزاً للازدهار والرخاء - والنقانق. وحين أرتقي الطـــريق باتجـــاه البـــيت، أمر بقبة سانتا ماريا نوفا في الأسفل. يطوّق الـــضباب دار العـــبادة بشكل كلّي وتبدو القبة وكأنها تعوم في يمٍّ من الغيم، في حين تتقاطع خمسة أقواس قزح حول القبة. أكاد أنحرف عن الطـــريق. وعـــند أحد المنعطفات أقف وأخرج من السيارة، متمنية أن يكون الجميع معي. *المنظر مذهل*. لو كنا في العصور الوسطى لادّعيت حدوث شيء غير متوقّع. تتوقف سيارة أخرى ويقفز منها رجل يرتدي ملابس صيد جميلة؛ ربما يكون أحد قتلة الطيور المغردة، لكنه يبدو هو أيضاً مأخوذاً بجمال المنظر. نكتفي - أنا وهو - بالتحديق. ومع تحرك

الغـــيوم، تختفي أقواس القزح واحداً إثر الآخر، لكن القبة لا تزال تعوم على بحر الغيوم، على استعداد لأي علامة قد تظهر. ألوّح للصياد. فيرد منادياً: "ميلاداً سعيداً".



قـــبل أن تعود آشلي وجيس إلى نيويورك، حيث ينتظرها الشتاء الحقيقـــي، وقبل أن نعود إلى سان فرانسيسكو، حيث زهور النرجس البيـــضاء قد تفتحت في حديقة غولدن غيت، نـــزرع شجرة الميلاد. أتوقع أن تكون الأرض صلبة، لكنها ليست كذلك. فهي خصبة وغنية وســـهلة علـــى الرفش. وحين يهيل جيس التراب، تتحرك الجمجمة البيـــضاء للحـــيوان البري بفكيها وأسنانها التي لا تزال معلقة بواسطة الـــرباط. لحظة تفكير مفيدة في الموت عند النهاية والبداية، نهاية الماضية وبدايـــة الآتية. تنسجم الشجرة القوية على الفور مع موقعها في الجلّ الـــسّفليّ. وحين تنمو، فستظلل أغصانها الطريق. من الطابق العلوي، سنرى قمتها تنمو وتعلو أكثر فأكثر كل سنة. فإذا كان المطر كافياً في السنوات القليلة الأولى، فلربما تصبح في مدة خمسين سنة شجرة عملاقة مـــن أشجار السفح. وقد تتذكر آشلي، التي سيتقدم بها العمر آنذاك، كـــيف زرعـــناها. لا يمكـــن أن أتخيلها في أرذل العمر بسبب صباها وجمالهـــا. ســـتأتي مع أصدقائها أو عائلتها، وستدهش الشجرة الجميع وتـــنال إعجابهم. أو ربما يقطع الغرباء الذين سيملكون البيت جذوعها المنخفـــضة لتصبح حطباً. من المؤكد أن براماسول سيبقى هنا، وستظل معه أشجار الزيتون التي زرعناها في الجلالي خضراء يانعة.



ملحوظات حول المطبخ الشتوي

الطعـــام كلمة أساسية. أنا أجمع حقيبة من الأطعمة لآخذها معي إلى كاليفورنـــيا، ولـــست متيقنة تماماً متى أصبحت حقيبة السفر اليدوية التي أحملـــها حقيبة مواد بقالة متنكرة. إلى جانب زيت الزيتون (يحمل كلٌ منا معـــه لتـــرين اثنين)، آخذ تلك المعجنات الرائعة والمناسبة لطبق سريع من المقـــبلات، فضلاً عن الكمأة البيضاء، والكَبَر (نبات تُخلل ثماره وأزهاره)، والزيتون، والثوم. هذه المواد باهظة الثمن هنا ويسهل نقلها. آخذ صناديق من مكعبات الفطر المكثف، الذي يتعذر الحصول عليه في أميركا، ونصف كيلو تقريباً من الفطر المجفف. أما العلب الزاهية وأكياس الرقاقات المعدنية للـــشوكولاته التي تباع في بيروجيا، فتمثل هدايا مناسبة ومفيدة. أود أخذ قـــرص مـــن جبنة البارميزان، لكن لا مكان له في حقيبتي. ففي هذه المرة أحـــشوها بالخـــل المنكّه بالكمأة والخل البلسمي الجيد. ألاحظ أن إد قد أضاف زجاجة شراب إلى الحقيبة، فضلاً عن مرطبان من عسل الكستناء.

يجـــب أن أجيب بنعم عن سؤال *هل تحمل أي مواد غذائية؟* في اســـتمارة الجمارك. وطالما أن علب الطعام مختومة، فلا يبدو أن أحداً

يأبـــه. ثمة صديق حمل نوعاً خاصاً من النقانق من بلدته (فيرارا) داخل جيوب معطفه، فصادرتها الجمارك بعد أن اكتشفتها الكلاب في المطار.

أداة المطبخ الوحيدة التي أجلبها معي إلى إيطاليا عادة هي الأغلفة المـــصنوعة من النايلون؛ فالنوع الإيطالي يصعب التعامل معه. لكن في هـــذه المـــرة، جلبت كيساً واحداً من الجوز الأميركي (من جورجيا) وعلـــبة مـــن عصير قصب السكر، لأن فطيرة الجوز مكوّن ضروري للمـــيلاد. في حـــين تبدو جميع المكونات اللازمة للميلاد في توسكانا جديدة. ومن متع الطاهي أنه يتعلم من جديد بين الحين والآخر.

يستحـــضر طعـــام الشتاء ذكرى الصياد الذي كان يدخل البيت محملاً بالطيور، والمزارع الذي يجلب محصول الزيتون، وبداية العمل في الجو البارد من تهيئة الأشجار والتربة إلى تقليم الكرمة استعداداً للربيع. يثير الطعام التوسكاني في هذا الفصل الشهية. وفي ما يتعلق بنا، تضاعف النـــزهات الطـــويلة شـــهيتنا للأطـــباق الغنية واللذيذة في المطاعم: المعجنات مع صلصة اللحم، الأرانب، الفطر المقلي، عصيدة الذرة. كما تخـــتلف الـــرائحة الشهية الصادرة من مطبخنا في الشتاء؛ فتحل روائح اللحم المشوي الريان المنكه بالعسل، والحبش المشوي، وحساء الريبوليتا اللذيـــذ محـــل عبير الحبق والترنجان (نبتة من فصيلة النعناع لها أوراق بـــرائحة اللـــيمون) والطماطم في الصيف. أما تقطيع فطر أمبريا الريان الـــذي يـــشبه لونه لون التربة فوق زبدية من المعجنات فيبعث رائحة تخترق الحواس. عند الفطور، ننسى نكهة البطيخ الأصفر المعطر، ونحوّل ما بقي من الخبز إلى شرائح من الخبز الفرنسي المحمص مع مربى الخوخ الـــذي صنعته في الصيف الفائت من الثمار التي تنمو خلف المنـــزل. يدهشني البيض دوماً بصفاره الفاقع. البيض الطازج يحدث فارقاً هائلاً في الطعم، لذلك، فإن طبقاً من البيض المخفوق بجبنة الماسكاربوني الذي

يقلى بطريقة خلط صفاره وبياضه، يصبح وجبة شهية خاصة جداً يسيل لها اللعاب.

لم أتوقع مدى إثارة الطبخ في الشتاء. فلائحة التسوق بكاملها تتغير في الفصل البارد. هنا في الشتاء، لا نجد هليون بيرو، ولا عنب تشيلي. وما يتوافر أساساً هو ما ينبت في المنطقة، مع أن الحمضيات تأتي من الجنوب ومن صقلية. تتألق كومة من المندرين اللامع كأنه حلى للزينة، في زبدية زرقاء على حافة النافذة. يأكل إد حبتين أو ثلاثاً في كل مرة، ويُلقي البذور في المدفأة، فتنكمش وتتفحم مصدرة الرائحة النفاذة لزيتها المحروق. ولأن النهار قصير، تطول مدة العشاء، ومدة تحضيره.

المقبلات الإيطالية

الخبز الإيطالي المحمص في الشتاء

تشمل المقبلات التي تظهر على كل لائحة طعام في توسكانا "الكروستيني" (خبز إيطالي مقرمش) و"البروشيتا" (خبز إيطالي محمص)، وهما عبارة عن قطع من الخبز توضع عليها مكونات متنوعة (على شكل كومة أو طبقة رقيقة). تباع أرغفة الكروستيني في المخبز. ويشمل الطبق المعياري منه خيارات عدة، أشهرها مع كبد الدجاج. كثيراً ما أقدّم الكروستيني مع عجينة الثوم وأضيف واحدة من القريدس المشوية إلى كل قطعة. أما البروشيتا، فيصنع من الخبز العادي، ويُقطّع إلى شرائح ويُغمَس بسرعة في زيت الزيتون، أو يُحمّر في الفرن أو يُسخَّن مباشرة على اللهب، ثم يُفرَك بفصّ من الثوم. في الصيف، تضاف إليه شرائح الطماطم والحبق، وكثيراً ما يعد طبقاً تمهيدياً أولياً أو وجبة خفيفة (سناك). من الممتع تحضير البروشيتا في الشتاء في المدفأة.

البروشيتا مع جبنة الماعز والمكسرات

طريقة التحضير: تُذوّب شريحة من جبنة الماعز (بيكورينو) أو جبنة البقر (فونتينا) ببطء في قدر على الفحم أو في الموقد. وحين تذوب، يضاف الجوز المفروم إلى الجبنة. ثم تنقل بواسطة ملوق (مبسط) لتوضع فوق قطع الخبز المحمص.

البروشيتا مع جبنة الماعز واللحم المقدد والمدخن

طريقة التحضير: تُذوّب شرائح من جبنة الماعز قليلاً في مقلاة على الفحم أو في الموقد، ثم تُضاف إليها شريحة لحم، ثم شريحة من الجبنة. ثم تقلب رأساً على عقب حيث تذوب الشريحتان على الوجهين وتصبح الحواف مقرمشة. ثم تضاف إلى قطع الخبز.

البروشيتا مع الخضر

طريقة التحضير: يقطع الملفوف الأسود ويقلى بسرعة بزيت الزيتون مع فصين من الثوم المفروم. ويوضع مقدار ملعقة أو اثنتين على كل قطعة خبز.

البروشيتا مع صلصة الحبق والأروغلا

يعد هذا التنويع على صلصة الحبق شهياً مع المعجنات. تنمو عشبة الأروغلا بسرعة وأوراقها الندية حادة الطعم هي الأفضل، لأنها عندما تكبر تصبح مرة المذاق.

طريقة التحضير: يقطع الخبز إلى قطع صغيرة، وتطحن في الخلاط (أو في الهاون) حزمة من الأروغلا، ويُضاف الملح والفلفل، وفصان من الثوم، وربع كوب من الصنوبر. ثم يضاف ما يكفي من زيت الزيتون على دفعات ليتحول المزيج إلى عجينة سميكة. ثم

يضاف نصف كوب من جبنة البارميزان المبشورة. وتمد على قطع الخبز المحمص.

الكمية تعادل كوباً ونصف الكوب.

البروشيتا مع الباذنجان المشوي

كثيراً ما أحرقت الباذنجان على المشواة، فبحلول الوقت الذي ينضج يكون قد احترق. لذلك أشوي الباذنجانة بكاملها الآن في الفرن مدة عشرين دقيقة، ثم أقطعها إلى شرائح وأضعها على المشواة لمجرد تحسين الطعم.

طريقة التحضير: *تشوى باذنجانة فوق قطعة من ورق الألمنيوم في فرن معتدل الحرارة إلى أن تنضج تقريباً. ثم تقطّع إلى شرائح وتُملّح. تترك (لترتاح) على مناديل ورقية بضع دقائق. يدهن قليل من زيت الزيتون على كل شريحة برفق، ويرش عليها الفلفل، ثم توضع على المشواة. يفرم مقدار نصف كوب من البقدونس، ويخلط مع الصعتر الأخضر المفروم والمردقوش. تدهن الشرائح بالزيت مرة أخرى إن بدت جافة. ثم توضع على قطع من الخبز المحضرة مسبقاً، ويُرش قليل من مزيج الأعشاب وبعض الجبنة (بيكورينو أو بارميزان)، وتسخن قليلاً كي تذوب الجبنة.*

الطبق الأول

اللازانيا بالفطر البري

لا أحب اللازانيا الجافة المعبأة في العلب، وخاصة الأطراف المنحنية التي تشبه إطارات الجرار الزراعي، والعجينة الدبقة. فاللازانيا اللذيذة لا بدّ من أن تصنع من العجين الطازج. راقبت طاهية محترفة

تحـــضر العجيـــنة في أحد المتاجر المحلية؛ كانت العجينة رقيقة ولينة. في الصيف، تنجح هذه الوصفة مع الخضار بدلاً من الفطر: يُشرَّح الكوسا والطمـــاطم والبـــصل والـــباذنجان، وتُنكَّه بالأعشاب الطازجة. يمكن استعمال الوصفتين حشوةً للفطائر الطويلة الملفوفة أيضاً.

طريقة التحضير: *تقطع عجينة الباستا لتشكل ست طبقات تناسب صـــينية الفـــرن (يمكـــن للطبقات المتوسطة أن تكون أكثر من قطعة واحدة). تحضر صلصة البشاميل وذلك بتذويب أربع ملاعق من الزبدة وتحريكها في أربع ملاعق من الطحين، ثم تُطهى المكوّنات، مع الانتباه إلى عـــدم اسمرارها، وبعد ثلاث أو أربع دقائق ترفع عن النار ويضاف كـــوبان مـــن الحلـــيب دفعة واحدة. يعاد المزيج إلى النار ويغلى مع التحـــريك إلى أن يـــتحول إلى صلصة سميكة. تقطّع أربعة فصوص من الثوم وتضاف إلى الصلصة، إلى جانب ملعقة من الصعتر المفروم، والملح والفلفـــل، ويبشر مقدار كوب ونصف من جبنة البارميزان. تسخن في قـــدر كـــبيرة ملعقتان من زيت الزيتون أو الزبدة وتقلى بسرعة ثلاثة أكواب من الفطر البري الطازج المقطع. في حالة عدم توافر الفطر البري يمكـــن استعمال الفطر المجفف المنقوع مسبقاً مدة ثلاثين دقيقة في المرق أو الماء.*

تجميع المكونات معاً: تُسلق طبقة واحدة من العجين إلى أن تنضج تقـــريباً، ثم ترفع من الماء المغلي وتنشف قليلاً على قطعة قماش مفرودة على الطاولة. توضع العجينة شبه الجافة في صينية الفرن المدهونة بالزيت وتغطـــى بطبقة من صلصة البشاميل، وطبقة من الفطر المقلي (سوتيه)، والجبنة المبشورة. تحضر الطبقات الأخرى بالطريقة ذاتها. تضاف ملعقة أو اثنتان من ماء سلق العجين إلى الصلصة في حال استخدام الكثير منها علـــى الطـــبقات الأولى. في العادة يستخدم طهاة توسكانا بعض ماء

العجين المسلوق في الصلصة. يرش عليها أخيراً الكعك المطحون والزبدة ومـــزيد من جبنة البارميزان. توضع الصينية في فرن حرارته 350 درجة مئوية مدة ثلاثين دقيقة.

الكمية تكفي ثمانية أشخاص.

حساء الريبوليتا (حساء الخضار)

حـــساء سميك غني وشهي يُحضّر من الفاصولياء البيضاء، والخبز المتوافـــر في كل مكان، والخضار. يسهل تحضير هذا الحساء باستخدام بقايـــا الطعام، خصوصاً من عشاء يوم الأحد. تتطلب وصفة التحضير التقليدية قطعاً من الخبز تضاف إلى القدر في النهاية. يصب التوسكانيون الـــزيت في كـــل زبديـــة على المائدة. ويعد مع السلطة وجبة متكاملة وكافـــية؛ إلا إذا أمضيت النهار في فلاحة الأرض. يمكن استخدام أي نوع من أنواع الخضر تقريباً. فإذا قلت حساء الخضار لماريا ريتا، تكوم في الكيس كل شيء أحتاج إليه، فضلاً عن حفنة من البقدونس والحبق والـــثوم. أتبع نصيحتها بإضافة قطعة من جبنة البارميزان. وما إن تُغلى وتَطرى حتى تصبح الوجبة شهية لذيذة.

طـــريقة التحضير: *يغسل مقدار نصف كيلو تقريباً من الفاصولياء البيـــضاء، ثم تسلق في قدر من المرق. ترفع عن النار وتبقى في الماء مدة ســـاعتين. يضاف مزيد من الماء، والملح والفلفل، وتغلى مجدّداً إلى أن تنـــضج تقـــريباً. يجب مراقبتها بانتباه لأنها تصبح عجينية حالما تنضج. تُـــنظّف بصلتان، وست جزرات، وأربعة أضلاع من الكرفس، وورق من الملفوف، وأربعة أو خمسة فصوص من الثوم، وخمس حبات كبيرة مـــن الطماطم، وتقطع كلها إلى مكعبات. تفرم حزمة من البقدونس، ويقلى البصل والجزر بسرعة (سوتيه) في زيت الزيتون. بعد بضع دقائق*

يضاف الكرفس ثم الملفوف والثوم، ويضاف مزيد من الزيت عند الحاجة. يطبخ المزيج مدة عشر دقائق، ثم تضاف الطماطم، وجبنة البارميزان، والفاصولياء. يضاف ما يكفي من المرق (مرق الخضار أو الدجاج أو اللحم) إلى أن يغمر المزيج. ثم يغلى مدة ساعة لتتوالف النكهات وتمتزج. تضاف مكعبات الخبز، ويترك الحساء (ليرتاح) بضع ساعات. بعد ذلك يضاف البقدونس ويعاد تسخين الحساء ويقدم مع جبنة البارميزان المبشورة المضافة إليه، ويوضع على المائدة زيت الزيتون لمن يرغب. يمكن إضافة بقايا طعام اليوم السابق كلها إلى قدر حساء اليوم اللاحق: الفاصولياء الخضراء، البازيلاء، البطاطا.

الكمية تكفي 15 شخصاً اعتماداً على كمية المرق المستخدمة.

الطبق الثاني

طيور السمّانى، المطهوة على نار هادئة مع ثمار العرعر

كان والدي صياداً، وكثيراً ما أربكت طاهيتنا، ويلي بيل، غيمةٌ من الريش الصغير وهي تنتف كومة كبيرة من طيور السمانى. كانت الرؤوس الصغيرة تميل دوماً إلى اتجاه واحد. لم أكن أطيق أكلها حتى بعد أن تغمرها بالكريمة والفليفلة داخل قدر كبيرة مغطاة توضع على النار خارج البيت. ومع بعض الاتزان ورباطة الجأش، بدأت أراها من منظار جديد. يجب أن يأتي الخل البلسمي من مودينا، لأنه صنع قبل اثني عشر عاماً. بعض أنواع الخل المعتق شهية إلى حدٍّ يمكن معه رشفها مثل الشراب. أعتقد أن ويلي بيل ستعجب بطيور السمانى هذه.

طريقة التحضير: يُرش 12 طائراً (زوج لكل شخص) بالطحين وتحمّر في زيت الزيتون الساخن. تُرتَّب الطيور في مقلاة ثقيلة لها غطاء محكم الإغلاق ويصب فيها نصف كوب من الخل البلسمي. توضع

على الطيور شرائح من اللحم وبصلتان مفرومتان. ثم تضاف حزمة من الصعتر ومسحوق الفليفلة المجففة وثمار العرعر. ثم تُدخَل المقلاة في فرن معتدل الحرارة (275 درجة مئوية) مدة ثلاث ساعات. تُقلَب الطيور بعد قرابة ساعة ونصف. ترطب بقليل من الخل البلسمي إن بدت جافة، ومن الأفضل تقديمها مع عصيدة الذرة.

الكمية تكفي ستة أشخاص.

الحبش المشوي والمحشي بعصيدة الذرة

في ولاية جورجيا، حيث ترعرعت، يُحشَى الحبش المحضر في الميلاد دوماً بصلصة دقيق الذرة أو القمح أو الشوفان. وهذه الوصفة المستنسخة من طريقة أمي في التحضير تُستَخدَم فيها مكونات إيطالية.

طريقة التحضير: ينقع مقدار كوبين من عجينة عصيدة الذرة في كوبين من الماء البارد مدة عشر دقائق، ثم يُضاف إلى كوبين من الماء المغلي في قدر المرق. يغلى المزيج، ثم تُخفَّف النار ويحرك باستمرار مدة عشر دقائق، ثم يضاف كوب من الزبدة. تُرفَع القدر عن النار وتخفق المحتويات مع بيضتين، ويضاف كوبان من مكعبات الخبز المقرمش، وبصلتان مفرومتان، وثلاثة أضلاع من الكرفس المقطع، والملح والفلفل والناعمة والصعتر والمردقوش. يُحشى الحبش بالخلطة وتربط الساقان بإحكام، ويبعثر الصعتر فوقه، ثم يحمّر في مقلاة كبيرة. تقدر مدة نضج كل نصف كيلو من الحبش في حرارة 350 درجة مئوية بخمس وعشرين دقيقة، لكن يجب البدء بتذوق اللحم قبل ذلك. يمكن استخدام بقايا الطعام حشوةً بعد خبزها بصورة منفصلة في صينية مدهونة بالزبدة.

الكمية تكفي ثمانية أشخاص.

الحبش مع الشمَّار

يتوافـــر الحـــبش اللذيذ المنكه دوماً عند أي لحام في إيطاليا. لليلة الميـــلاد، شـــوينا حبشتين وقدمناهما على طبق كبير، مع النقانق المحلية المـــشوية وإكلـــيل من الأعشاب. *يحضر من العظام مرق شهي وغني للحساء في اليوم اللاحق.* يشمل الطبق المرافق عادة البطاطا المشوية في الفرن مع إكليل الجبل والثوم.

طـــريقة التحـــضير: يجب البدء أولاً بانتزاع ما تبقى من الريش الـــصغير، ثم يُغـــسل الحبش جيّداً ويجفّف. أبسط طرائق التحضير هي أفـــضلها، إذ تظهر النكهة بكل وضوح. يوضع إكليل الجبل في مقلاة مدهـــونة بالزيت ثم يوضع الحبش فوقه. يفرك الحبش بمزيج من إكليل الجـــبل المفـــروم، والحبق، والصعتر. تُزال الأجزاء الخارجية الصلبة من اثنـــتين من بصلات أعواد إكليل الجبل، ثم تقطع مناصفة ويوضع عليها الزيت، ثم تبعثر حول الحبش، مع بصلتين مقطعتين. لحم الحبش أطرى مـــن لحم الدجاج العادي، لذلك يجب عدم المبالغة في سلقه. ولتحضير صلصة غنية، يضاف البشاميل والكستناء المشوية إلى المرق.

الكمية تكفي أربعة أشخاص.

الأرانب مع الطماطم والخل البلسمي

يُعـــدّ لحـــم الأرانب مكوناً ثابتاً في النظام الغذائي التوسكاني. في ســـوق يوم السبت، تبيع فلاحة عادة ثلاث أو أربع أرانب سمينة وكثّة الفـــرو تنظـــر إليك من داخل حقيبة قديمة عليها شعار شركة الطيران الإيطالـــية (أليطاليا). أما في الملحمة، فهناك أرانب أكثر نظافة وطراوة، ويـــصطبغ لحمها باللون الأحمر الوردي. في بعض الأحيان يترك بعض الفـــرو على ذيل الأرنب لإثبات أنه ليست هرًّا! ومع أن هذه الملاحظة

لا تثير الشهية، إلا أن لحم الأرانب حين يُطهى في صلصة الطماطم المكثفة لذيذ وشهي فعلاً. يمكن تسميته "كونيغليو" (أرنب بالإيطالية) حتى لا ينزعج الأطفال ويُضرِبون عن الأكل.

طريقة التحضير: يُقطع أرنب إلى قسمين، ويرش الطحين ثمّ يحمر اللحم بزيت الزيتون. يوضع في صينية الفرن ويغمر بصلصة الطماطم والخل البلسمي. ولتحضير الصلصة، تقلى بسرعة بصلة كبيرة مقطعة وثلاثة أو أربعة فصوص من الثوم المفروم إلى أن تصبح شقراء اللون. تقطع أربع أو خمس حبات من الطماطم وتضاف إلى الصينية. تبهر بنصف ملعقة صغيرة من كل من الكركم وإكليل الجبل والملح والفلفل وبذور الشمَار المحمصة، ثمّ تضاف أربع ملاعق من الخل البلسمي وتوضع الصينية على النار إلى أن تغدو الصلصة متماسكة ثم تُخفّف النار. يشوى لحم الأرنب، من دون أن يغطّى، مدة أربعين دقيقة في فرن حرارته 350 درجة مئوية. بعد عشرين دقيقة، تضاف ملعقتان أو ثلاث ملاعق إضافية من الخل البلسمي.

الكمية تكفي أربعة أشخاص.

شرائح لحم العجل المدهونة بالعسل مع الشمَار

ينمو الشمَار البري في كل مكان من أرضنا. ولا أعرف إن أتت شعبيته المحلية من تأثيره المقوي للرغبة الجنسية أم من استخداماته العلاجية لأمراض العيون. أحب أوراقه الريشية وارتباطاته الأسطورية، إذ يقال إن بروميثيوس(*) قد جلب النار الأولى إلى البشر داخل ساق الشمَار السميكة المجوفة.

(*) في الأساطير اليونانية، تحول بروميثيوس، أحد أبناء يورانوس وغايا (حاكما الكون قبل أن يسقطهما زيوس)، إلى بطل يمجده البشر حين سرق النار من الأسياد ووهبهم إياها؛ المترجم.

طريقة التحضير: تدهن شريحتان كبيرتان من لحم العجل بالعسل. وتطحن ملعقة من بذور الشَمَار، ثمّ تضاف البذور المطحونة إلى ملعقة مـــن إكليل الجبل المفروم، والملح والفلفل، وفصين من الثوم المقطع. يمد هذا المزيج على اللحم، ويوضع في مقلاة قليلة العمق ومدهونة بالزيت. ثم تـــدخل إلى فرن حرارته 400 درجة مئوية إلى أن يصبح لون الطبقة الداخلية من اللحم وردًيا باهتاً، أي قرابة ثلاثين دقيقة. في هذه الأثناء، تقطع اثنتان من بصيلات الشَمَار إلى شرائح طولها نصف بوصة، ويرمى الجذر القاسي. تغلى الشرائح الصغيرة مدة عشر دقائق إلى أن تنضج من دون أن تطرى، وتهرس إلى أن تصبح ناعمة، ثم يضاف ربع كوب من الخـــل الأبـــيض، ونصف كوب من جبنة البارميزان المبشورة، ونصف كـــوب من جبنة الماسكاربوني. توضع شريحتا اللحم في صينية مدهونة بالزبدة وتصب الصلصة فوقهما؛ ثم يضاف الكعك المطحون مع الزبدة. تـــدخل الـــصينية إلى فرن حرارته 350 درجة مئوية مدة عشر دقائق تقريباً. يزين اللحم بأوراق الشَمَار (إن وجدت) أو بعيدان إكليل الجبل الطازج.

الكمية تكفي شخصين اثنين.

الأطباق المصاحبة

الكستناء بعصير العنب

مـــع أنني أعيش بالقرب من غابة من أشجار الكستناء، إلا أنها لا تـــزال تبدو مترفة بنظري. نشوي كل ليلة بضع حبات منها ونستمتع بأكلـــها مع الشراب أو حتى مع آخر فنجان قهوة. يكفي جرح صغير علـــى القشرة قبل وضعها في المقلاة كي تتقشر بسهولة وهي ساخنة. ينـــصح كـــثير من كتب الطبخ بشوي الكستناء مدة طويلة تصل إلى

الساعة! في المدفأة تنضج بسرعة، حيث لا تحتاج إلى أكثر من ربع ساعة. يجب تحريك المقلاة وهزها مراراً ورفعها عن النار عند أول علامة على الاحتراق. طعم الكستناء لذيذ مع اللحم في الشتاء، خصوصاً الحبش.

طريقة التحضير: تشوى 30 إلى 40 حبة كستناء وتقشر. ثم تسلق في كمية كافية من عصير العنب الأحمر مدة نصف ساعة، أي مدة كافية لتمتزج النكهتان معاً.

الكمية تكفي ستة أشخاص.

فطيرة الثوم

شهية مع اللحم المشوي من أي نوع.

طريقة التحضير: تفصل الفصوص من رأس ثوم كبير. ثم توضع من دون أن تقشر في ماء يغلي مدة خمس دقائق. تبرد وتعصر لتخرج فصوص الثوم من القشرة. ثم تقطع وتهرس بواسطة شوكة، وتضاف إلى كوبين من الكريمة. يغلى المزيج في مقلاة، ثم يضاف قليل من مسحوق جوزة الطيب والملح والفلفل. ترفع المقلاة عن النار ويضاف إلى المزيج صفار أربع بيضات، ثم يصب في ستة قوالب منفصلة ومدهونة بالزيت جيداً، أو في صينية الفرن. تخبز في فرن حرارته 350 درجة مئوية مدة عشرين دقيقة. تبرد مدة عشر دقائق قبل إخراجها من القوالب.

الحرشف البري

الحرشف البري أخضر باهت بطول ذراع، وتقشيره صعب بسبب أشواكه، لكن طعمه اللذيذ يستحق عناء تحضيره. هذا النوع من الخضار جديد بالنسبة إليّ. تعلمت نزع القشرة الخارجية الصلبة والشائكة من تقشير الخضار المشابهة للكرفس. أضع بسرعة قطع

الحرشف في الماء وعصير الليمون لأنها تسود بعد مدة قصيرة. في البداية، كنت أسخنها قليلاً على البخار لكنها لم تكن تنضج قط على ما يبدو. فوجدت أن الغلي أفضل طريقة لتصبح طرية يمكن للشوكة اختراقها بسهولة. للحرشف البري طعم لب الأرضي شوكي، ولا عجب في ذلك، فهو ينتمي إلى الفصيلة نفسها.

طريقة التحضير: بعد تقشير حزمة كبيرة من الحرشف وغمرها بالماء المملح، تقطع وتسلق إلى أن تنضج. ثم تجفف وترتب في صينية فرن مدهونة بالزبدة جيداً. ثم يضاف الملح والفلفل وتغطى بطبقة رقيقة من صلصة البشاميل، وقليل من الزبدة، وترش عليها جبنة البارميزان المبشورة. وتخبز في فرن حرارته 350 درجة مئوية مدة عشرين دقيقة.

سلطة الفطر الساخن مع الفليفلة الحمراء والصفراء المشوية

تقدم هذه السلطة الملونة بوصفها طبقاً أولياً أو رئيساً.

طريقة التحضير: يشوى مقدار كوبين من الفطر أو يقلى بسرعة (سوتيه) بزيت الزيتون (وهذا يمنع فقدان العصارة). ثم تقسم الحبات إلى شرائح ويرش عليها مزيج متبل بالملح والفلفل وزيت الزيتون والخل. تشوى حبتان من الفليفلة، واحدة حمراء والأخرى صفراء، ثم تبردان في كيس، وتنزع القشرة المحروقة. ثم تقطعان إلى شرائح ويرش عليها المزيج المتبل. تقطع بصلة حمراء إلى حلقات. يحمص مقدار ربع كوب من الصنوبر. ترتب على كل طبق أعشاب خضراء (مثلاً: هندباء برية، وأروغلا، وغيرهما من أنواع الخس والخضار الملونة) إضافة إلى المزيج المتبل. ثم توضع الفليفلة الساخنة، وحلقات البصل، وشرائح الفطر، والصنوبر.

الكمية تكفي ستة أشخاص.

الكمثرى الشتوية المنقوعة بعصير العنب

الكمثـــرى المنقوعة بالعصير شهية وبهية المنظر عند التقديم. ويبدو أن طعمها يطيب حين تقدم مع جبنة الغورغونـــزولا، والخبز المحمص، والجوز المحمص بالزبدة والملح.

طريقة التحضير: تقشر ست حبات من الكمثرى وتوضع بشكل عمودي في مقلاة (يمكن ترك السويقات إن وجدت). يصب قليل من عصير الليمون على كل منها، وكوب من عصير العنب الأحمر، ثم يرش مقـــدار ربـــع كوب من السكر فوقها. يضاف إلى عصير العنب ربع كـــوب من الزبيب، وقليل من الفانيلا، والقرنفل. تغطى المقلاة وتغلى الكمثـــرى مـــدة عشرين دقيقة (أو أكثر اعتماداً على حجمها ودرجة نضجها)؛ يجب ألا تصبح طرية. بعد عشر دقائق، تقلب الكمثرى على الجانـــب وتـــرطب بالعـــصير مرات عدة. ثم تنقل إلى أطباق ويضاف الزبيب، وتنزين بقطع رقيقة من قشر الليمون.

الكمية تكفي ستة أشخاص.

فطيرة خبز التفاح المحلي

يفاجئني التفاح الممتاز الذي أجده في سوق الأحد بنكهته القوية. حـــتى أشـــجار التفاح المهملة منذ مدة طويلة في أرضنا تحمل بشجاعة ثمارهـــا الهزيلة. صحيح أنها صغيرة ويتعذر تقطيعها إلى شرائح، إلا أنه من الممكن على الأقل صنع معجون التفاح المسلوق منها. لتحضير هذه الحلوى يقطع التفاح إلى شرائح قصيرة وعريضة.

طـــريقة التحضير: تُقشّر أربع أو خمس تفاحات طازجة وينـــزع لـــبها وتقطـــع إلى شرائح كبيرة. يصب عصير الليمون عليها، ثم ترش

جوزة الطيب. يحمص مقدار كوب من اللوز. يؤخذ رغيف جاف من بقايا خبز يوم أمس (الخبز الطازج الطري لا يناسب هذه الوصفة) ويقسم إلى شرائح يوضع بعضها في قعر قدر مستطيلة الشكل ومدهونة بالزبدة. يذوّب في مقلاة مقدار ست ملاعق من الزبدة وست ملاعق من السكر. يضاف ثلاثة أرباع الكوب من اللوز المحمص، وملعقتان من عصير الليمون، وربع كوب من عصير التفاح أو الماء. توضع شرائح التفاح في المزيج. تُصف في القدر طبقات من مزيج التفاح والخبز، ويجب أن تكون طبقة الخبز هي الأخيرة. تخلط ست ملاعق من الزبدة الطرية وأربع ملاعق من السكر. وتخفق أربع بيضات مع كوب ونصف من الحليب وثلاثة أرباع الكوب من الكريمة الخفيفة. يصب المخفوق بالتساوي على الخبز. يرش عليها قليل من السكر، وجوزة الطيب، وما بقي من اللوز المحمص. تخبز في فرن حرارته 350 درجة مئوية مدة ساعة. تترك لترتاح مدّة 15 إلى 20 دقيقة. تقدم مع جبنة الماسكاربوني المحلاة أو الكريمة المخفوقة.

الكمية تكفي ثمانية أشخاص.

شراب المندرين

لو نشأت هنا لأصبح عبير الحمضيات مرتبطاً ارتباطاً عضوياً بالميلاد. في مدينة أسيسي، تتكون زينة العطلة من أغصان الليمون الكبيرة في المتاجر كلها. وقبالة الحجارة الشاحبة، تنمو الثمار مثل المصابيح المنيرة وتعطر رائحة الليمون الهواء البارد بشذاها. ثمة سلال مليئة بالمندرين تلون الشوارع أمام متاجر كورتونا كلها. والمقاهي تقدم عصير البرتقال الماوردي، أغنى العصائر وأشهاها. يتحول الطعم اللاذع في البداية إلى حلاوة لذيذة في النهاية. يمكن تحضير هذا الشراب مع

عصائر أخرى. كما يمكن أن يصبح حلوى خفيفة حين يقدم مع الكوكيز بالزبدة.

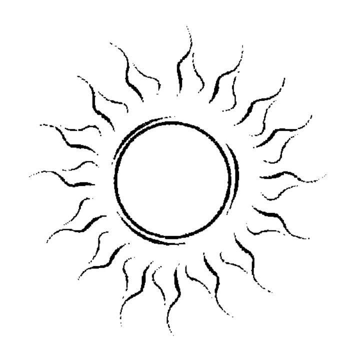
طريقة التحضير: يحضر القطر بغلي مقدار كوب من السكر في كوب من الماء، ثم تركه على النار مدة خمس دقائق. يضاف القطر إلى كوب وربع من عصير المندرين الطازج، وكوب من الماء، وملعقة من عصير الليمون، إضافة إلى قشر الحبات المستخدمة. ثم يبرد في الثلاجة. يوضع الشراب في آلة صنع المثلجات، وتتبع تعليمات المصنع.

الكمية تكفي ستة أشخاص.

كعكة الليمون

صنعتُ هذه الكعكة المعروفة في الولايات الجنوبية من أميركا مئات المرات، وورثت الوصفة من عائلتي. تبدو الشرائح هنا متناغمة مع الفريز والكرز أو الكمثرى الشتوية.

طريقة التحضير: يخلط مقدار كوب من الزبدة المحلاة وكوبين من السكر. تخفق ثلاث بيضات واحدة إثر الأخرى. يجب أن يكون المزيج خفيفاً. ثم يخلط مقدار ثلاثة أكواب من الطحين، وملعقة صغيرة من مسحوق الخبز (بيكينغ باودر)، وربع ملعقة صغيرة من الملح، ثم يضاف الخليط إلى مخفوق الزبدة والسكر مع كوب من الحليب الدسم. بعد ذلك يضاف مقدار ثلاث ملاعق كبيرة من عصير الليمون وقشرة ليمونة مبشورة. يوضع في صينية لا تلصق ويخبز في فرن حرارته 300 درجة مئوية مدة خمسين دقيقة. يجب التحقق من النضج بواسطة عود أسنان. يمكن جعل الكعكة لماعة بإضافة ربع كوب من الزبدة الطرية خُفِق معها كوب ونصف من مسحوق السكر وثلاث ملاعق من عصير الليمون. تزين بحلقات صغيرة من الليمون.



ممشى الورد

في أثناء الرحلة إلى باريس، التي تستمر عشر ساعات وأنا جالسة متسمرة في مقعدي، كنت أقرأ بتركيز شديد دراسة عن تاريخ الشعر الفرنسي التجريبي، ومجلة شركة الطيران الدعائية، وحتى كتيب تعليمات الطوارئ. حدثت أزمات عديدة في العمل قبل أن أغادر سان فرانسيسكو في نهاية مايو، حيث أردت أن أُحمّل على نقالة وأُنقل إلى الطائرة، ملتفة بملاءة بيضاء، ثم أوضع في الممر الأمامي وترخى الستائر حولي، والمضيفة تأتي بين الفينة والأخرى حاملة كوباً من الحليب. غادرت قبل أن ينتهي إد من دروسه ومحاضراته بأسبوع، بل هربت فعلاً على أول طائرة بعد يوم من حفل التخرج.

بعد انتظار قصير في مطار شارل ديغول، صعدت طائرة شركة الطيران الإيطالية. لم يضيِّع قبطان الطائرة أي وقت واتجه مباشرة إلى الهدف. فالسائق الإيطالي هو السائق الإيطالي كما أعتقد: بغض النظر إن كان يقود طائرة أم سيارة؛ شعرت فجأة باندفاعة قوية، وتساءلت إن كان يحاول تجاوز أحدهم. سرعان ما بدأ هبوطاً انقضاضياً في مطار

بيـــزا. لا يبدو أن أحداً انتبه، فتنفّست تنفّساً عميقاً وأمسكت ذراعي المقعد.

سأمـــضي اللـــيلة هنا. لو تأخرنا، لغدا احتمال تغيير القطار في فلورنسا مرهقاً. أنـــزل في فندق وأجد أنني مستعدة للتجول. إنها ساعة المـــشي؛ حشود من الناس تسير وتختلط وتزور وتؤدي المهامّ. لا يزال الـــبرج مائلاً، والسياح يأخذون صوراً لأنفسهم وهم يميلون أمامه إلى جانب أو آخر. ولا تزال البيوت بألوانها البنية المصفرة والشاحبة تحاذي انحـــناء النهـــر مـــثل لوحة بالألوان المائية. في متاجر بيع الخبز برائحته الـــشهية، تحتشد النسوة حاملات حقائب التسوق. يا لروعة الوصول وحـــيدة إلى بلـــد أجنبـــي والشعور بهجمة الاختلاف. ها هم هنا، تشغلهم الحياة اليومية؛ يختلفون عني في الوجه والشكل واللسان. إيقاع حـــياتهم مختلف اختلافاً كلياً؛ أنا أجنبية تماماً. تناولت العشاء في مطعم يضع طاولاته في الهواء الطلق في إحدى الساحات: الرافيولي، والدجاج المـــشوي، والفاصـــولياء الخضراء والسلطة. ثم تنحسر سعادتي الغامرة قلـــيلاً، ويكتـــسح كياني كله تعب لذيذ. بعد الحمام في حوض غرفة الفندق، أنام عشر ساعات.

يأخـــذني أول قطار صباحي عبر حقول الخشخاش الأحمر اليانع، ومـــزارع زيتون، وقرى حجرية غدت مألوفة لدي الآن. أكوام قش، وناذرات عفّة بأثواب بيضاء يسرن جماعات من أربع، وملاءات سرير منشورة أمام نافذة، وحظيرة خراف، ودفلى... هذه إيطاليا! أحدق من الـــنافذة على طول الطريق. ومع اقترابنا من فلورنسا، يقلقني اصطدام حاســـوبـــي الـــصغير الجديد بشيء وأنا أرفع حقيبتي. معظم ملابسي الـــصيفية في البيت، ولذلك، فأنا أسافر "خفيفة". حتى في هذه الحالة، أشـــعر وكـــأنني مـــن حيوانات الجر والحمل بسبب حقيبتي اليدوية،

وحاسوبي، والحقيبة الأخرى المعلقة على كتفي. لكن من الممتع النزول في محطة قطارات فلورنسا، التي تستحضر دوماً إلى الذاكرة رحلتي الأولى إلى إيطاليا قبل قرابة خمس وعشرين سنة، وصوت المكبرات الغريب الغامض يعلن الوصول من روما "على الرصيف 11" والمغادرة إلى ميلانو "من الرصيف 1"، ورائحة القطار الزيتية، وكل شخص يذهب في شأن من شؤونه.

لحسن الحظ، القطار خالٍ من الركاب تقريباً وأتمكن بسهولة من تحميل حقائبي. في منتصف الطريق إلى *دياري* (كما قلت في سري)، تأتي عربة تقدم الشطائر والمشروبات. لا يتوقف القطار في كوموكيا، لذلك، أنزل في تيرونتولا، على بعد زهاء عشر دقائق، وأطلب سيارة أجرة.

تقف سيارة بعد خمس عشرة دقيقة. وحالما أركب، تقف سيارة أجرة أخرى إلى جانبنا ويبدأ السائق الصراخ والتلويح بيديه. حسبت أن السيارة هي التي طلبتها، لكن لا، فهذه عابرة بالصدفة. لا يريد السائق أن يتخلى عن الأجرة. أبلغه أنني طلبت سيارة لكنه ينطلق. السائق الآخر يضرب بيده على الباب ويصرخ بصوت أعلى، فقد كان يتناول غداءه، وأتى إلى هنا خصّيصاً من أجل *الأميركانية*، ويجب أن يكسب لقمته هو أيضاً. يرغي ويزبد وأعتقد أنه سينفجر غضباً. "توقف من فضلك. يجب أن أذهب معه. أنا آسفة جداً!". يزمجر حانقاً، ويضغط على المكابح، ويخرج حقيبتي، وأركب السيارة الأخرى. يواجه السائقان أحدهما الآخر، ويصيحان في وقت واحد، مكشرين عن الأنياب ملوحين بالقبضات. ثم يتصالحان فجأة ويتصافحان ويبتسمان. يأتي السائق الآخر مبتسماً ويتمنى لي رحلة سعيدة.

سبقتني إلى البيت قبل أسبوعين أختي وابنها وعدد من أصدقائهما. زرعت أختي الأصص كلها بإبرة الراعي البيضاء والمرجانية. أما رائحة العشب المجزوز حديثاً فتخبرني أن بيبي جزّ العشب هذا الصباح حتماً. وعلى الرغم من التقليم الشامل الذي قمت به في ديسمبر، إلا أن ارتفاع الورود المزروعة في الصيف الماضي بلغ قامتي. تبدو ريانة ويانعة؛ مشمشية اللون، وبيضاء ووردية وصفراء، ومئات الفراشات تحوم بين زهور الخزامى. في البيت زهريات ملآنة بالزنابق وزهر الربيع والزهور البرية، نظيفة ونقية ومفعمة بالحياة. بل زرعت أختي نبتة حبق في جرة خرجت أوراقها من باب المطبخ.

ذهبوا كلهم في رحلة نهارية إلى فلورنسا، ولذلك لدي وقت كافٍ بعد الظهر لأخرج معطفي من تحت السرير إضافة إلى ملابسي الصيفية لتهويتها. ولأن في البيت خمسة أشخاص، فسأنام في غرفة المكتب بضعة أيام. أرتب السرير الضيق بملاءاته الصفراء، وأضع حاسوبي على مكتبي المغطى بطبقة صلبة من الترافرتين، وأفتح النوافذ. أنا هنا الآن.

بعد ذلك، أجد جزمتي وأسير في الجلالي. اقتلع بيبي وفرانسيسكو الأعشاب الضارة. مرة أخرى خسرت معركة الدفاع عن الأزهار البرية. ففي خضم حماستهما لاقتلاع الأعشاب لم يوفرا شيئاً ولا حتى الورد البري. فالخشاش، والقرنفل البري، وبعض الزهور البيضاء المزغبة، ومجموعة من الأعشاب ذات الزهور الصفراء، لا تعيش إلا على حواف الجلالي. الخبر العظيم هو الزيتون. في مارس، زرعا ثلاثين شجرة في مساحات فارغة في الجلالي مما رفع عدد الأشجار في أرضنا إلى مئة وخمسين شجرة. ها هي تزهر منذ الآن. طلبنا أشجاراً أكبر حجماً هذه السنة من العشر التي زرعها إد في السنة الفائتة؛ ووفقاً

لمعدل نمو شجرة الزيتون، نأمل بأن نكون في عداد الأحياء عندما يحين أوان عصر الثمار والحصول على الزيت. دعم بيبي وفرانسيسكو كل شجرة جديدة بسناد ووضعا عشاً من الأعشاب بين السناد والجذع لحمايته. عرف إد كيف يحفر حفرة كبيرة لكل شجرة، لكنه لم يعرف كيف يحفر حفرة ضخمة عميقة؛ قال بيبي شارحاً إن الشجرات الجديدة بحاجة إلى رئة كبيرة، ولذلك حفرا حول كل واحدة دائرة قطرها أربع أقدام. كما غرسا شجرتي كرز إضافيتين إلى جانب تلك التي زرعها إد في الربيع الماضي.

على مدى أسبوع، بقينا نطبخ، ونذهب في رحلات إلى أريزو وبروجيا، ونتنزه، ونشتري الأوشحة والملاءات من سوق كاموكيا، ونتابع أخبار العائلة. وصل إد في الوقت المناسب لحضور عشاء الوداع، ثم حزم الضيوف أغراضهم الكثيرة (فثمة الكثير من البضاعة التي تغري بالشراء هنا) وغادروا.

أمضوا الزيارة في شهر مايو الدافئ؛ والآن يبدأ هطول المطر. الورود البرية التي نبتت في كل مكان تنحني أمام الريح العاصفة وتتأرجح. يخرج كل منا حاملاً رفشه تحت المطر المدرار لتدعيمها. يحفر إد التربة في حين أقص الزهور الميتة، وأقطع بعض الأغصان الطويلة، ثم أسمدها، مع أنني أخشى أن ذلك سيؤدي إلى نموها المفرط. أقطع حزمة من الزهور البيضاء التي تكوّن باقات جميلة جاهزة الصنع. في الداخل، نكوي الثياب، ونعيد ترتيب الأثاث بعد أن غيره أشخاص كثيرون ليناسب أذواقهم. يعود كل شيء بسرعة إلى مكانه الصحيح. يبدو أن عهداً طويلاً قد انقضى منذ أن وصلت في يونيو، لأجد السلالم والعمال والأنابيب والأسلاك والركام والغبار والتراب في كل مكان. *نبدأ الآن العيش.*

أحضّر قِدراً من حساء الخضار للّيالي الماطرة. نمشي على الطريق الروماني إلى البلدة لشراء الجبنة والأروغلا والقهوة. الكرز في متجر ماريا ريتا أشهى من أي وقت مضى؛ نأكل كيلوغراماً في كل أربع وعشرين ساعة. عمليات إزالة الحجارة والجذوع الميتة وتهيئة الأرض وتنظيفها أتت أكلها؛ فقد أصبح العمل فيها أسهل الآن. ولا تتطاير حجارة كثيرة حين تخترق الآلة الأعشاب وتقصها. *كم عدد الحجارة التي التقطناها ونقلناها من أرضنا؟ ما يكفي لبناء بيت؟* تحوم ذبابات سراج الليل (نوع من الخنافس تبعث ضوءاً فوسفورياً) على الجلالي في سواد الليل، وطيور الوقواق في زرقة الفجر. ثمة عصفور رعديد يغني: "سويت، سويت". في حين ليس لدى طيور الهدهد من عمل سوى النقر في التراب، بعد أن تزينت بأبهى حلة من الريش. أيام طويلة لا أسمع فيها سوى زقزقة العصافير وتغريد البلابل بدلاً من رنين الهاتف.

نزرع مزيداً من الورود؛ إذ تتفتح في هذه المنطقة من توسكانا إلى حدٍّ يلفت النظر. وهي يانعة ومنتشرة في كل حديقة وبستان تقريباً. نختار نوعاً له بتلات وردية منفوشة مثل تنورة راقصة الباليه ويبعث عبيراً مدهشاً مثل رائحة زهر الليمون. يجب أن أزرع نوعين من اللون الوردي بحجم كرة المضرب (دونا ماريا أغنيللي). يذكرني الأريج بعطر ديليا عندما كانت تعانقني. ديليا إحدى صديقات جدتي وكانت مصابة بهوس السرقة التي لم يجرؤ أحد على اتهامها بها لأن ذلك يحرج زوجها. وحين كان يلاحظ وجود غرض جديد في المنزل، يذهب إلى المتجر الذي يعتقد أنها سرقته منه ويقول: "نسيت زوجتي دفع ثمن هذا، ولم تتذكر إلا في الليلة الماضية. كم ثمنه؟". ربما كان عطرها الفواح بعبير الورد مسروقاً هو أيضاً.

نصحتني صديقة خبيرة بالورد قائلةً: "لا تزرعي ورود السلام، فهي مبتذلة". لكنها ليست مدهشة ومذهلة فقط، بل إن ألوانها البيضاء الحليبية والبرتقالية المصفرة والوردية تكرر ألوان المنزل. فهي تنتمي إلى هذه الحديقة، وزرعت عدداً منها. تتفتح الورود الذهبية البرتقالية التي زرعناها في السنة الماضية وتنمو إلى حجم مخجل، وتسهم ألوانها الفاقعة في ابتذالها السوقي الفتان. لدينا الآن صفٌّ من الورود على طول المدخل المؤدي إلى البيت، مع حزم من الخزامى بينها. *أعتقد الآن بالقدرة العلاجية لعبير الورد*. فحين آتي إلى البيت عبر موجات من الشذا الفواح، لا بدَّ من أن آخذ نفساً عميقاً واستنشق العبير وأشعر بالسعادة تخترق كياني.

عند الدرجات المؤدية إلى المصطبة الأمامية، لا تزال التعريشة الحديدية القديمة في مكانها، والياسمين الذي زرعناه قبل سنتين يلتف على أعمدتها ليصل إلى الدرابزين الحديدي للدرجات. نقرر الآن زرع صفٌّ طويل آخر من الورود على الجانب الآخر من الممشى وننصب تعريشة على الطرف المقابل منه. وهذا يستعيد الانطباع الذي خلّفته تعريشة الورد الأصلية التي كانت متواجدة حين شاهدنا المنزل أول مرة، لكننا نريد الآن إضافة شعور بالانفتاح إلى الممشى العريض بدلاً من إعادة بناء التعريشة المتواصلة. نختار نوعين من الورود: أحدهما وردي اللون والآخر أحمر. أفضل البدء بلون واحد ثم الانتقال إلى آخر. ورود "المتعة" تكون بلون برتقالي مصفرّ حين تبرعم وتتحول إلى الأصفر القشيّ حين تتفتح، مع بقاء بعض البتلات موشحة بألوان عدة في حين تكتسب أطرافها اللون الوردي. نزرع مزيداً من الورود مشمشية اللون. لهذه الورود كلها أسماء مستعارة من شخصيات عالمية مهمة (الملكة إليزابيث، لينكولن، بوميدو، البابا يوحنا الثالث عشر)،

ومن الممتع رؤيتها تتفتح في حديقتنا. لا أعارض ذبول وردة الليلك المدخنة وتفسخها، والتي تبدو وكأنها في يد مرحوم في تابوت.

نزور حدّاداً قرب نهر كاموكيا، ويأتي ابناه حين نتحدث إلى والدهما، إذ تلوح أمامها فرصة رؤية أجنبيين غريبين. أحدهما، وهو صبي في الثانية عشرة من عمره، ذو عينين خضراوين باردتين وغامضتين، جسده رشيق وبشرته برونزية بفعل أشعة الشمس. لم أستطع منع نفسي من النظر إليه، إذ لا يحتاج إلا إلى جلد ماعز يلبسه وناي بدائي ينفخ فيه. الحداد أيضاً ذو عينين خضراوين لكن لونهما مألوف. زرت حتى الآن ورشات خمسة أو ستة حدّادين. من المؤكد أن المهنة تجتذب الأشخاص الذين يتمتعون بالدأب والجلد والنشاط. هذه الورشة مفتوحة من الجانب لذلك لا يلوثها السخام مثل غالبية الورشات الأخرى. يرينا مصنوعاته من الأغطية والشباك الحديدية التي تغطي فتحات المجاري، وغير ذلك من الأدوات العملية. أفكر في الحداد المتأمل الذي التقيناه في البداية، ومات الآن نتيجة إصابته بسرطان المعدة. أتخيله يهيم في عالمه داخل ورشته التي يغطيها السواد، يلمس بأصابعه حامل المشعل الأفعواني والصولجانات الأثرية التي نحتت أشكال الحيوانات على رؤوسها؛ لا تزال بوابتنا تميل عند فتحها، فقد توفي قبل أن يتمكن من إصلاحها فتعودنا على صدئها وانحناءاتها. يرينا الحداد ذو العينين الخضراوين حديقته البديعة والبيت الجميل. ربما سيرث الصنعة ابنه الشبيه بسيّد الريف الروماني.

بعض الأشياء سهلة ميسرة، ولا نحتاج إلا إلى حفر ثقوب وتثبيت الدعامات الحديدية، ثم ملئها بالإسمنت. نختار وردة متسلقة وردية اللون ("ما اسمها؟"، "لا اسم لها يا سيدتي. وردة. أليست جميلة؟") لكل جانب.

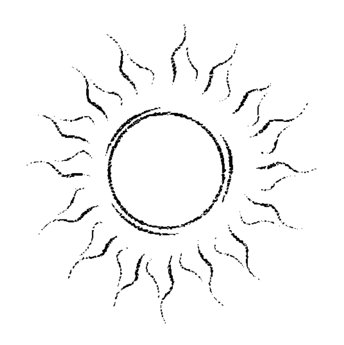
عـــشت في بـــيوت عـــدة ذات حدائق، لكنني لم أزرع ورداً في حياتي. حين كنت طفلة، عمل والدي على تحسين المنظر الطبيعي المحيط بمحلج القطن الذي أداره لجدي. وبتركيز على هدف وحيد لا أستطيع ســـوى الـــتعجب منه، زرع ألف وردة، من نوع واحد كلها. كانت وردة والـــدي "نجمة هولندا"، وهي وردة حمراء قانية. باختصار، كان رجلاً صعباً وتوفي عن عمر لم يتجاوز السابعة والأربعين. وإلى أن حان أجله، امتلأ بيتنا بوروده في أوانٍ كريستالية وزهريات ضخمة وأخرى فـــضية في أي مـــساحة متوافرة. لم تكن تذبل أو تذوي، لأن لديه من يقطـــف لـــه باقة كل يوم خلال موسم تفتحها. أستطيع رؤيته ساعة الظهـــر يأتي من الباب الخلفي ببزته القطنية بلونها القشي، من دون أن تجعـــدها الحرارة. كان يحمل مخروطاً من أوراق الصحف - مثل وليد علـــى ذراعه - لفّ حزمة من البراعم الحمراء. ثم يقول لويلي بيل التي كانت تنظر مستعدة وبيدها المقص والزهرية: "خذي هذه من فضلك". ويضيف وهو يدير قبعته فوق إصبعه: "أخبريني، من يحتاج إلى الذهاب إلى أرض السعادة؟".

زرعت في الحدائق أعشاباً، وخشخاش أيسلندا، وفوشيا، وزهرة الـــثالوث وغيرها. الآن، أنا مغرمة بالورد. لدينا ما يكفي من العشب ويمكـــنني المشي حافية القدمين كل صباح على العشب الندي لأقطف وردة وطاقـــة من الخزامى لأضعهما على مكتبـــي. أدرك أنني لم أزرع ســـوى نوع واحد من الورد الأحمر. وحين تزداد حرارة شمس الصباح يتضاعف الأريج المزدوج ويتكثف.

والآن، بعد إنجاز معظم العمل، نتذوق طعم المستقبل. يحين الوقت الـــذي نكتفي فيه بالعمل في الحديقة، والصيانة (من المدهش أن بعض النوافذ بحاجة إلى بعض الإصلاحات منذ الآن)، والتحسين. لدينا لائحة

بالمشروعات الممتعة، مثل إقامة ممرات حجرية، ورسم لوحة جصية عل جـــدار المطـــبخ، ورحـــلات صيد لاقتناص التحف الأثرية في منطقة مارشـــي، إضافة إلى فرن في الهواء الطلق. أما لائحة المشروعات الأقل مجداً وإثارة فتشمل: التفكير في نظام "إنتاني"، يصدر رائحة كريهة حين يـــزيد عـــدد الأشخاص الذين يستخدمون المنـــزل؛ وتنظيف الجدران الحجـــرية الـــتي انهارت في جلال عدّة وصقلها؛ وترميم البورسلين في الحمـــام. كانت هذه المهام تبدو كبيرة وصعبة ذات يوم، وغدت الآن مجـــرد بـــنود في لائحة. مع ذلك، اقترب اليوم الذي سنحتاج فيه إلى مُـــدرِّس خـــصوصي للّغـــة الإيطالـــية، ونأخذ كتاب الورد البري في نـــــزهات طويلة، ونسافر إلى فينيتو، وسردينيا، وأبيولا، بل يمكن أن نقـــوم برحلة بالباخرة من برينديزي أو البندقية إلى اليونان. فالإبحار من البندقية يشعرك بأول لمسة من الشرق!

لكـــن، لم يأزف ذلك الوقت؛ والمشروع الكبير الأخير يلوح في الأفق.



حجارة...
دوماً حجارة

يخترق بريمو بيانكي المدخل بشاحنته الصغيرة المقرقعة المحملة بأكياس الإسمنت. ثم يقفز منها ليوجه شاحنة بيضاء كبيرة محمّلة بالرمل، والدعامات الفولاذية، والقرميد وهي ترجع عبر المدخل الضيق، بعد أن صدمت مرآتها الجانبية أشجار الصنوبر واقتلعت فرعاً مصدرة صوتاً مفرقعاً مدوّياً. وقع اختيارنا على بريمو قبل ثلاث سنين لإعادة ترتيب الأشجار وتنظيمها، لكنه لم يتمكن من إنجاز العمل بسبب العملية الجراحيّة التي أجراها في معدته. يبدو كما كان؛ مثل هارب من ورشة. نعيد النظر في المشروع ونتفحصه. سنهدّ حائط غرفة الجلوس الذي تبلغ سماكته ياردة لتنفتح على مطبخ المزارعين القديم، الذي سنزوده ببلاط جديد، وطلاء جديد، وتمديدات كهربائية جديدة. يومئ برأسه. "خمسة أيام يا سادة". تستخدم هذه الغرفة البدائية، التي لم يلمسها أحد، مخزناً لأدوات الحديقة ومقاعدها في الشتاء، وآخر معقل للعقارب. وبسبب معايير الوقاية من الزلازل، فلن يزيد قطر الفتحة عن خمس أقدام، أي أقل بكثير من القطر الذي

أردناه. لكن، سيكون لدينا أبواب تفتح إلى الخارج وستتصل الغرفتان معاً أخيراً.

نخبره عن رجال بينيتو الذين هربوا من المنزل حين أقاموا فتحة في الجدار الفاصل بين المطبخ الجديد وغرفة الطعام. هل سيبدأون غداً؟ "لا، غداً الثلاثاء، وهو يوم نحس لبدء العمل. فالعمل الذي يبدأ الثلاثاء لا ينتهي أبداً؛ تطير خرافي قديم. هذا ما يعتقد به رجالي، ولست أنا". نتفق. نريد حتماً أن يستكمل المشروع.

في يوم الثلاثاء المنحوس، نخرج قطع الأثاث والكتب كلها من غرفة الجلوس، ونزيل كلّ شيء عن الجدران ومن فوق رف المدفأة. نضع علامات على مركز الجدار في محاولة لتصور الغرفة الموسعة. الخيال هو الذي يعيننا على مواجهة إجهاد هذه المشروعات. سرعان ما سنشعر بالسعادة! ستبدو الغرفتان وكأنهما واحدة دوماً! سنضع كرسيًّا مريحاً على ذلك الطرف من السطيحة الأمامية ويمكن أن نستمع إلى موسيقى برامز أو بيرد تنبعث من باب مطبخ المزارعين. *سرعان ما سيتغير اسمه إلى غرفة الجلوس.*

لا أعرف مرادفاً لكلمة intercapedine الإيطالية. الترجمة القاموسية هي فجوة أو تجويف. الكلمة مهمة في اللغة الاصطلاحية لمهنة ترميم البيوت الحجرية الرطبة، وهي تعني بدلالتها جداراً قرميدياً يبنى أمام جدار رطب. وتترك فجوة بعرض إصبعين بينهما كي يوقف جدار القرميد زحف الرطوبة. في مطبخ المزارعين جدار كهذا عند طرف المنزل، ويبدو أعمق من المعتاد. عيل صبرنا، أنا وإد، وقررنا هدم جزء منه لمعرفة إن كان يمكن إزاحة الجدار العازل إلى الخلف، ممّا يزيد اتساع الغرفة الصغيرة. ومع سقوط قطع القرميد، يدهشنا عدم وجود جدار يحدد نهاية المنزل في الطابق الأول؛ فقد شيد مباشرة

داخل – وعلى – صخرة صلدة على سفح التل. نجد خلف الجدار العازل صخرة صلدة ضخمة! "بتنا نعرف سبب مشكلة الرطوبة في هذه الغرفة". يقتلع إد جذور التين والسماق. وعلى طول حافة الأرضية، يكشف بقايا قناة رطبة مليئة بالحجارة والركام لا بدّ من أنها استخدمت ذات يوم.

ما أفكر في قوله كله هو "مخزن عظيم لزجاجات الشراب". لا نعرف ماذا نفعل، فنلتقط بعض الصور.

يحلّ يوم الأربعاء الموعود، ويأتي معه – عند السابعة والنصف صباحاً – بريمو بيانكي وبنّاءان وعامل لحمل الحجارة. يصلون من دون أي آلات من أي نوع. يحمل كل رجل الأدوات في دلو؛ ينزلون السقالات، ومساند نشر الخشب، ودعائم حديدية للسقف على شكل حرف T اللاتيني. وحين يرون جدار الحجر الطبيعي الذي كشفنا عنه، يقفون وأيديهم على خصورهم، ويقولون معاً "يا الله!". لا يصدقون أننا هدمنا الجدار، خصوصاً وأنني مشاركة في العملية. يبدأون العمل على الفور – يفرشون أولاً غطاء في النايلون الواقي على الأرض – ويهدّون الجدار الفاصل بين هذه الغرفة وغرفة الجلوس. بعد ذلك يزيلون صفاً من الحجارة على طول ما سيكون أعلى الباب. نسمع صوت طرق الإزميل المألوف على الحجر، أي أقدم إيقاع بناء. سرعان ما تثبت أولى الدعامات الحديدية، وترسخ في مكانها بالإسمنت والطوب. لا يمكنهم فعل شيء على الأرضية قبل أن يجف الإسمنت، لذلك يبدأون بنزع البلاط البشع بواسطة عتلات طويلة.

يضحكون ويتكلمون بالسرعة ذاتها التي ينجزون فيها العمل. ولأن بريمو يعاني مشكلة في السمع، تعلموا كلهم التحدث بصوت يقترب من حدّ الصراخ، ويتحدّثون بالطريقة ذاتها حتى حين لا يكون

بـــرفقتهم. يتميزون بالمهارة والترتيب والنظافة في العمل: لن نجد هاتفاً مدفـــوناً تحت الركام هذه المرة. أقواهم فرانكو ذو العينين السوداوين اللامعتين كعيني صقر، ومع أنه نحيل، إلا أنه يتمتّع بتلك القوة التي تأتي علـــى ما يبدو من العزيمة أكثر من العضلات. أراقبه يرفع حجراً مربعاً سيـــشكل الدرجة الأولى للسلم الخلفي، وحين أتعجب يبالغ قليلاً في اســـتعراض قـــوته ويرفعه على كتفه. حتى إميليو، عامل نقل الحجارة، يتمـــتع علـــى مـــا يبدو فعلاً بما يقوم به. يبدو مبتهجاً ومسروراً على الدوام. ومع أن الجوَّ حارٌ، فهو يعتمر قبعة صوفية تخرج أطراف شعره من تحت حوافها. يبدو في الخامسة والستين من عمره تقريباً، وهو عمر لا يناســـب العمـــل الـــيدوي. أتساءل إن عمل في البناء قبل أن يفقد إصـــبعين من يده. عندما يرفعون القرميد الشنيع وطبقة من الإسمنت، يجـــدون أرضـــية حجـــرية. ثم يـــرفع فرانكو بعضاً من هذه الحجارة فيكتـــشف طبقة ثانية من الأرضية الحجرية. يقول: "حجارة... دوماً حجارة".

هـــذا صـــحيح. كـــل شيء مبني من الحجارة: البيوت وجدران الجلالي وأسوار المدن والشوارع. احفر لتزرع وردة فتصطدم بأربعة من الحجـــارة الكبيرة أو خمسة. من المؤكد أن توابيت الإترورريين الحجرية كلـــها، التي نقشت عليها تمثيلات تشبيهية للموتى في وضعيات واقعية حية، قد كشفت عن أكثر التحولات التي تصوروها طبيعية إلى الموت. فـــبعد أن يمضي الإتروري الحياة يتعامل مع الحجارة، فلماذا لا يتحول إلى حجر بعد الممات؟

في الـــيوم اللاحق يفتحون فجوة مماثلة على طول أعلى الباب في طرف غرفة الجلوس فينادوننا. يضرب بريمو نهاية دعامة أساسية بإزميله ويقـــول: "داخل الجدار متعفن كلياً". ثم ينقر الجزء المكشوف: "مع أن

الجزء المكشوف سليم، إلا أن ذلك خطر!". ربما كانت الدعامة الثقيلة ستحطم السقف فينهار جزء من أرضية الطابق العلوي، لذلك، كانوا يسندون العارضة بدعامة على شكل حرف T في حين يأخذ بريمو القياس ويذهب لشراء عارضة جديدة من الخشب. بحلول الظهر، ثبتت العارضة على ذلك الجانب في مكانها... إنهم لا يأخذون أي استراحة، ولكنهم يكتفون بالذهاب مدة ساعة لتناول طعام الغداء، ثم يعودون إلى العمل حتى الخامسة.

بحلول اليوم الثالث ينجزون الكثير المدهش من العمل. في الصباح، تُنتَزع العارضة القديمة بكل سهولة، مثلما تُقتَلع سن مخلخلة. فمع الألواح الطويلة التي حملتها عارضة على كل جانب من الدعامة، يتمكنون من تأمين السقف القرميدي وتثبيته، ونزع الحجارة، وتحريك الدعامة قليلاً، وتنزيلها إلى الأرض، وسرعان ما تحل الدعامة الجديدة محلها على الفور. يا لها من عملية بناء بسيطة إلى حدٍّ لا يصدق! يدقون أسافين من الحجارة حولها، ويدعمونها بالإسمنت، ثم يصبون مزيداً منه في المساحة الفاصلة بين الدعامة والسقف. في هذه الأثناء، يحفر رجلان الأرضية. يسمع إد، الذي يعمل في الباحة خارجاً، صوت أحدهم يصرخ ويشتم، فينظر إلى الداخل ويرى الحجر الهائل الذي يرفعه إميليو بعتلته كاشفاً عن طبقة ثالثة من الحجارة. تألفت أول طبقتين من حجارة كبيرة صقيلة يصعب انتزاعها وسحبها؛ لكن حجارة هذه الطبقة خشنة؛ جلاميد بحجم حقيبة السفر، بعضها بارزة ومنغرسة في عمق الأرض. أسمع من المطبخ قرقعة مخيفة وهم يرفعونها ويدحرجونها فوق لوح خشبي ويخرجونها من الباب. *أخشى أنها ستضرب الماء قريباً*. ينقل إميليو بعربة الحجارة الصغيرة والتراب إلى المدخل، حيث ترتفع باطّراد كومة من الحطام والحجارة؛ وقد قرّرنا

الاحتفاظ بالكبيرة. على أحدها علامات منقوشة لحروف مزخرفة. هل هـــي إترورية؟ أنظر إلى الأبجدية في كتاب، لكن لا أستطيع ربط هذه العلامات بأي شيء. ربما هي أشكال حفرها فلاح أو خربشات ما قبل تاريخـــية. يـــنظف إد الحجر بخرطوم ماء وننظر إليه بتعجّب. هل هو شـــاهدة قبر؟ أم مذبح أثري قديم؟ ولأن الحجر مسطّح، أطلب منهم جـــره إلى الجانـــب؛ يمكننا استعماله طاولة صغيرة في الهواء الطلق. لا يـــبدي إميلـــيو أي اهتمام، ويقول: "قديم". لكنه يصر على الإمكانية الدائمـــة لاســـتخدام مثل هذه الحجارة. يتابعون الحفر طوال مدة بعد الظهـــر، وأسمعهـــم يتمتمون: إتروري. إتروري". تحت الطبقة الثالثة يصلون إلى صخور الجبل.

أحاول المزاح: "تعال يا سيزيف"(*).

يجـــيب إميليو: "هذا صحيح". في الطبقة الثالثة يكتشفون دعامة أفقـــية، وعتبة كانت جزءاً من المباني الحجرية الضخمة في تلك الحقبة. من الواضح أن حجارة بيت قديم استُخدِمت في بناء هذا المنـــزل، وهم يصفونها على طول الجدار ويتعجبون من نعومتها الصقيلة.

☼

علـــى إحـــدى المـــصاطب، لديـــنا كومة من الآجر (البلاط) لاســـتخدامها في الأرضـــية كنا قد احتفظنا بها عند بناء المطبخ الجديد واســـتبدال الـــباحة العلوية. نأمل إنقاذ ما يكفي منها لاستخدامها في الغـــرفة الجديـــدة. نجمع - أنا وإد - الجيدة والسليمة منها، وننـــزع

(*) حـــاكم كوريـــنث (فـــي الأساطير اليونانية). عُوقِب على خداعه بإجباره على حمل صـــخرة إلى أعلى منحدر، لتفلت من يديه قرب قمتها دوماً، وتتدحرج من جديد إلى السفح؛ المترجم.

الملاط، ونغسلها في عربة، ونكشطها بفرشاة ذات مسامير. يبلغ عددها مـئة وثمـانين، بعـضها مكسرة لكن يمكن استخدام نصفها. لا يزال الرجال ينقلون الحجارة، وانخفض مستوى الأرضية بمقدار قدمين حتّى الـساعة. الشاحنة البيضاء تناور في المدخل مرة أخرى لإنـزال شحنة مـن الآجر المسطح بقياس 25 × 10 بوصات، مع قنوات للهواء فيها. توضـع قطع الآجر في العادة في عشرة صفوف على الأرضية المستوية الـتي أصبحت قاعدتها الآن من الصخر، مع بعض الصخور الجبلية التي ينقط منها الماء في الصدوع والشقوق. يشكل القرميد قنوات تصريف، وتثبت فوقها بالإسمنت قطع طويلة من الآجر. يخلطون الإسمنت فيتحول إلى مـا يشبه العجينة، ثم يضعون الرمل في كومة كبيرة على الأرض، ويحفرون في منتصفها حفرة ويبدأون بتحريك الإسمنت والماء، و"يجبلون الخلطـة" بواسطة رفش. ثم يمدون على سطح قطع الآجر مادة غشائية تـبدو مـثل الورق السميك المغطى بالقار، وشبكة تدعيم مكونة من أسلاك حديدية سميكة. وفوقها طبقة من الإسمنت. برأيي، هذا عمل يوم كامل.

يوفـرون علينـا ضوضاء خلاطة الإسمنت. نضحك حين نتذكر خلاطـة ألفييرو التي استُخدمت في أثناء بناء الجدار الكبير في الصيف. كـان يجـبل الإسمنت في يوم، ويعمل مدة وجيزة، ثم يتركنا ليعمل في مكـان آخـر. وحين يعود، نراه يضرب الخلاطة بقبضتيه؛ لقد نسي الإسمنت، الذي كان ينفد من السوق بحلول العصر. نضحك الآن على التـصرفات والـسمات الغريبة للعمال الذين استخدمناهم في الماضي؛ هؤلاء أمراء مقارنة بهم.

ظهرت تشققات في الملاط، مثل تلك التي حدثت في غرفة الطعام في بـيتي في سـان فرانسيسكو بعد الزلزال، في الطابقين الثاني والثالث

فوق الباب. وتساقطت قطع كبيرة منه. هل يمكن للبيت كله أن ينهار ويتحول إلى كومة حجارة؟ بحلول النهار، أشعر بإثارة المشروع. أرى كل ليلة الأحلام المقلقة القديمة نفسها: يجب أن أنجز الامتحان، وليس لدي ورق لكتابة الإجابات عن الأسئلة، ولا أعرف موضوع الامتحان. أو، فاتني القطار في بلد غريب في الليل. يحلم إد أن حافلة محملة بالطلاب تأتي إلى البيت ومعهم مخطوطات يجب دراستها ومراجعتها ونقدها قبل اليوم التالي. وفي الصباح، أحرق شرائح الخبز مرتين وأنا نصف نائمة.

استُكمِل العمل في فتحة الجدار تقريباً، وقد أدخل العمال دعامة حديدية ثالثة فوق الفتحة، وجعلوا من قطع القرميد عمود تدعيم من الجانب، ثم عملوا على الجدار الجديد بسمكه المضاعف الذي سيفصلنا عن الجبل. ينظر بريمو إلى قطع الآجر التي نظفناها، وحين يحمل واحدة، تندفع عقرب كبيرة فيسحقها بمطرقته وهو يضحك حين أجفل فزعة.

في ما بعد، أرى وأنا أقرأ في غرفة المكتب عقرباً صغيرة تزحف على الجدار الأصفر الشاحب. في العادة، أضع العقارب في آنية زجاجية وأحملها إلى الخارج؛ لكنني أترك هذه تدب على الجدار. من هنا، يأخذ صوت طرق ثلاثة بنائين على الحجر إيقاعاً غريباً، شرقي النغمة تقريباً. الجو حار، بل شديد الحرارة إلى درجة أنني أريد الهروب من أشعة الشمس، مثلما أهرب من عاصفة مطرية. أقرأ عن موسوليني حين جمع خواتم زواج نساء إيطاليا لتمويل حربه الإثيوبية، لكنه لم يصهرها. وبعد سنوات، حين قبض عليه وهو يحاول الهرب، كان معه كيس من الخواتم الذهبية. ها هو يظهر في إحدى الصور بعينيه الناتئتين، وجمجمته المشوهة الصلعاء، وفكيه المتصلّبين. يبدو معتوهاً، أو مثل كاسبر الشبح. يشبه الصوت المجلجل إيقاع الموسيقى الإندونيسية. في الصورة الأخيرة،

يظهر معلقاً رأساً على عقب. تفيد الكتابة تحت الصورة أن امرأة ركلته على وجهه. أشعر بالنعاس وأتخيل رجالاً يرقصون رقصة إندونيسية مع الدوتشي في الطابق السفلي.



تكبر وتعلو كومة الحجارة على كل جانب من جانبي الباب إلى درجة مهددة ومحبطة. يجب أن نبدأ بنقلهما. يأتي ستانيسلاو، عاملنا البولندي، مع بزوغ الفجر. وعند السادسة، يصل جيورجيو ابن فرانسيسكو فالكو مع محراثه الجديد لفلاحة جلالي الزيتون، ويتبعه فرانسيسكو ماشياً بعد وقت قصير. وكالعادة، يحمل معه أداة القص، التي تجمع بين السكين العريضة والمنجل. يستعد لمساعدة جيورجيو عبر إبعاد الحجارة عن طريق الجرار، وإبعاد الأغصان، وتسوية التربة. لكن الشوكة وصلت بالعصا بطريقة غير صحيحة. "انظر إلى هذه". يرفعها، ثم يطرق الشوكة المعدنية إلى أن تنفصل عن العصا الخشبية، ويديرها ثم يعيد وصلها بها، وأخيراً يرفعها ليتأكد من وضعها الصحيح. هو على صواب طبعاً، مع أننا استخدمنا الشوكة مئة مرة من دون أن نلاحظ ذلك.

يقول ستانيسلاو: "العجائز الطليان يعلمون كل شيء".

ننقل الحجارة بواسطة عربات ثلاثية العجلات ونكومها في أحد جلالي الزيتون. أرفع الحجارة الصغيرة والمتوسطة فقط؛ في حين يتعارك إد وستانيسلاو مع العملاقة. أحسد من يمارس تمارين الرقص مع الموسيقى التي يعرضها فيلم الفيديو ولا تحدث تأثيراً كبيراً. هل أشرب ثماني كؤوس من الماء يومياً؟ لا بأس، أكاد أموت عطشاً. في البيت في أميركا، أمارس التمارين الرياضية وأنا أرتدي بزة الرياضة الأرجوانية...

لكن هذا عمل وذاك تمرين، إذ يسهل الانحناء ومدّ الأطراف والعضلات حين أنظف سفح تلّ من الحجارة. على أي حال، أنهكني هذا العمل الشاق، ومع ذلك أحبه كثيراً. بعد ثلاث ساعات، نتمكن من نقل ربع كمية الحجارة تقريباً. يا الله! لن أحاول حساب عدد الساعات الضرورية لإنجاز العمل؛ والحجارة الكبيرة فعلاً متواجدة في الكومة الأخرى. يقطر العرق والتراب من ذراعيّ. الرجال عراة الصدور ورائحتهم كريهة، ويتشابك شعري الرطب بفعل العرق والتراب. تنزف ساق إد، وأسمع فرانسيسكو يتكلم مع أشجار الزيتون. يميل جرار جيورجيو على أحد الجلالي الضيقة، لكن مهارته تنقذه من التدحرج إلى الوادي. وفي هذا الجو العكر، أفكر في الحمام الذي سأستمتع به مدة طويلة. يبدأ ستانيسلاو الصفير؛ ثمة حجر لا يستطيعون تحريكه يبدو مثل رأس هائل لحصان روماني. آخذ إزميلاً وأبدأ العمل على العينين والعُرف. الشمس تتبختر فوق الوادي. لم يشاهدنا بريمو نؤدي الأعمال اليدوية الشاقة من قبل، فيصرخ على رجاله مؤنّباً إياهم على ذلك. عمل في ترميم بيوت كثيرة، وأصحابها الأجانب، كما يقول، يكتفون بالوقوف والمشاهدة. توقف ويداه على خصره، وزمّ شفتيه. عند الأصيل، أسمع ستانيسلاو يشتم ويصرخ، لكنه يعود إلى تصفير لحن أغنيته: *حين تقع في الحب، تصبح الدنيا بلون الكرز الوردي ويتفتح زهر التفاح*... يتجمع الرجال ونتناول العصير على الإفريز الحجريّ. انظروا إلى ما أنجزناه. هذا ممتع ومسلٍّ حقاً!



تعود الشاحنة البيضاء، تحمل الرمل للملاط - هذا يعني أنهم يقتربون من النهاية - ثم تنقل كومة من الركام والحجارة. يتناقش

الـــرجال بأصواهم الزاعقة حول مباريات كأس العالم لكرة القدم التي تجري في الولايات المتحدة، وحول الرافيولي مع الزبدة والناعمة، وكم تستغرق الرحلة بالسيارة إلى أريزو: ثلاثين دقيقة. أنت مجنون. عشرين فقط.

يصل كلاوديو، الكهربائي، لإعادة مد ضفيرة متدلية من الأسلاك التي تزود هذا القسم من المنـــزل بالكهرباء. أحضر معه ابنه روبرتو ذا الأربعـــة عـــشر عامـــاً، صاحب الحاجبين المتألقين المتصلين والعينين اللوزيتين البيزنطيتين اللتين تتبعانك أينما تحركت. روبرتو مهتم باللغة، كما يشرح أبوه، لكن نظراً إلى ضرورة تعلم مهنة تجارية، يحاول تدريبه هذا الصيف. يتكئ الفتى بتكاسل على الجدار، استعداداً لمناولة الأدوات إلى والـــده. وحين يذهب إلى الشاحنة لإحضار المؤونة، يمسك بجريدة إنكليزية تحمي الأرضية من الدهان ويبدأ بقراءها.

يجـــب حفـــر قنوات للأسلاك في الجدران الحجرية قبل استخدام المـــلاط. ويجب على عامل التمديدات الصحية نقل المشعة التي ثبتناها حين بدأ نظام التدفئة المركزية يعمل. غيرت رأيي بشأن الموقع، فتطلب ذلـــك عمـــلاً إضـــافياً. لو لم يمضوا أياماً في حفر تلك المستويات من الأرضـــية الحجـــرية، لاستكمل العمل الرئيس. عاد البولنديون الذين عملوا في إيطاليا في حقول التبغ إلى بلادهم. لم يبقَ سوى ستانيسلاو. مَـــن سينقل تلك الحجارة الضخمة كلها؟ أرانا البناءان قبل أن يغادرا حلقـــة مضفورة بمهارة من العشب والأماليد وجداها في الجدار، تسمى nido di topo، والعبارة الإيطالية ألطف بكثير من ترجمتها: "وكر الفئران".

الآن، يحضرون قاعدة للملاط، وفي الحقيقة يقذفون القاعدة قذفاً علـــى الجدار لتلتصق عليه ثم يمدونها ويصقلونها لتصبح ملساء. أحضر بلاطـــاً قديماً للأرضية من عنده، ولا بدّ من أن إضافته إلى المتوافر لدينا

يجعله كافياً. ولأن العمل على الأرضية يمثل آخر مهمة، فمن المؤكد أننا نقترب من الإنجاز النهائي. أنا مستعدة للجزء المسلي؛ يصعب التفكير في الأثاث حين تبدو الغرفة مثل حبس انفرادي رمادي الجدران. أخيراً، نسمع أول ضجيج آلة في المشروع. إذ يهاجم ابن الكهربائي، بشيء من عدم اليقين، الجدران بحفارة، ليجهز قنوات لشبكة الأسلاك الجديدة. غادر الكهربائي نفسه، بعد أن أصيب بصدمة كهربائية حين لمس واحداً من الأسلاك العارية. لا بدّ من أنه كان واحداً من أخطر الأسلاك التي تعامل معها.

يرسل السباك الذي ثبت حوض الاستحمام الجديد ونظام التدفئة المركزية اثنين من مساعديه لنقل أنابيب المشعة التي فصلها في الأسبوع الماضي. المساعدان في مقتبل العمر أيضاً - أتذكر أن الطلاب الذين لا يريدون متابعة الدراسة الأكاديمية يتركون المدرسة في الخامسة عشرة من أعمارهم - كلاهما بدينان وصامتان لكنّهما يبتسمان ابتسامة عريضة. آمل أنهما يعرفان ما يفعلانه. الجميع يتكلّمون في وقت واحد، ومعظم الكلام صراخ وصياح.

ربما ستنجز الأعمال كلها معاً وبسرعة الآن. بعد انتهاء العمل في كل يوم، نجرّ أنا وإد كرسيين من الباحة ونجلس في الغرفة الجديدة، محاولَين أن نتخيل أننا سنتناول فيها القهوة قريباً، وربما على أريكة زرقاء والمرآة القديمة معلقة فوقها، والموسيقى تصدح، ونحن نناقش المشروع القادم...



ولأن الطبقة السفلية للملاط يجب أن تجفّ، يعمل إميليو وحده، حيث يكشط الملاط القديم في فسحة الدرج الخلفي، لينقل منها أحمالاً ينبعث منها الغبار إلى جبل الركام والحجارة.

لا يمكن أن يستكمل الكهربائي عمله قبل وضع الملاط على الجدران. أستطيع رؤية فائدة ابتكار الألواح الجدارية. فوضع الملاط عملية شاقة مضنية. ومع ذلك، فإن من الممتع رؤية العملية. لا يقطع مساعدا السباك خط الماء بالقدر الضروري، واضطررنا إلى دعوهما إلى العودة. وكي نرفه عن أنفسنا قليلاً، نذهب إلى باسينيانو ونتناول البيتزا بالباذنجان على ضفة البحيرة. قدرنا مدة العمل بخمسة أيام! أنا متشوّقة إلى الأيام التي لا أعمل فيها شيئاً، لأنني سأعود إلى أميركا بعد خمسة أسابيع. أسمع أول زيز، أول صوت إنذار حاد يشير إلى أن الصيف الحقيقي قد حلّ. يقول إد: "مثل صوت بطة مدمنة".

كان نهار السبت أشد حرارة. يحضر ستانيسلاو زينو، الذي وصل حديثاً من بولندا، ويزودان بقميصين على الفور. يبدو أنهما معتادان على الحرارة؛ فكلاهما يعملان على مدّ الأنابيب لغاز الميثان في أثناء الأسبوع. في أقل من ثلاث ساعات، ينقلان طناً من الحجارة. فصلنا قطع الآجر المسطحة للممشى، وللمربعات الكبيرة من الحجارة حول كل باب من الأبواب الأمامية الأربعة لمنع دخول الماء والتراب. يبدأ الاثنان بعد الغداء بالحفر، وفرش الطبقة الأساسية من الرمل، واقتلاع الأحجار وقصها حسب المقاس المطلوب، وملء الشقوق بالتراب. ينتزعان بكل سهولة نصف الدوائر الحجرية التي صنعناها في السنة الماضية من الحجارة التي وجدناها في الأرض. وكانت الحجارة التي يختارانها من الأرضية بحجم الوسادة.

أقتلع الأعشاب الضارة فألمس بذراعي حزمة من نبات القراص. هذه النبتة ضارية؛ فهي "تلسع" على الفور، وتطلق الأوراق المغطاة بالزغب حمضاً مهيجاً عند الملامسة. من الغريب أن الأوراق الفتية الصغيرة منها تستعمل في الريزوتو. أركض إلى المنزل وأفرك جلدي

بمادة مضادة للالتهاب، لكن أشعر بأن ذراعيّ مفعمتان بالحيوية والنشاط، كأنما تدب على جسمي ديدان كهربائية ساخنة. بعد الغداء أقرر الاستحمام، وارتداء ثوبي القطني الوردي، والجلوس في الباحة إلى أن تفتح المتاجر أبوابها. عملت بما فيه الكفاية. أجد النسيم منعشاً، وأضيع وقت الأصيل مستمتعة بتصفح كتاب عن الطبخ، ومشاهدة عظاءة يبدو أنها تراقب عن كثب "موكباً" من النمل. أجدها مخلوقاً رائعاً يتلألأ باللونين الأخضر والأسود مع قوائم معقدة ماهرة، ونحر يلهث، ورأس فضولي متسائل يهتز باستمرار. أود لو تزحف على كتابي حيث أستطيع رؤيتها بشكل أفضل، لكن حركة مني تجعلها تهرب بسرعة. ثم تعود مراراً لتنظر إلى النمل. لكنني لا أعرف ما الذي يراقبه النمل.

في البلدة، أشتري ثوباً قطنياً أبيض اللون، وسروالاً أزرق وقميصاً، إضافة إلى بعض كريمات الجسم وطلاء الأظافر الوردي غالي الثمن. وحين أعود، أجد إد في الحمام. علق البولندیان الخرطوم فوق غصن شجرة وفتحا مياه الصنبور لرش الماء. ألمحهما يستعدان للاغتسال وتغيير ملابسهما. أصبحت المداخل الأربعة الآن محمية بعتبات ممهدة جيداً من الحجارة.



يبدأ فرانكو وضع الطبقة الملساء النهائية من الملاط. يصل صاحب شركة التمديدات الصحية، سانتي كانوني، بسروال قصير أزرق ليتفقد العمل الذي أنجزه عماله. عرفناه منذ جهزت شركته البيت بنظام التدفئة المركزية؛ لكن باللباس المحتشم الكامل. يبدو وكأنه نسي سرواله. تجتذب عينيّ باستمرار ساقاه البيضاوان الطويلتان الخاليتان من

الشعر تحت قميصه المكوي، ووجهه المميز الذي لوحته الشمس، وشعره الرمادي المسرّح. أما الجورب الحريري الأسود والحذاء الخفيف فقد أسهما في منظره المقزّز. ومنذ أن نقل عاملاه المشعة، بدأ الماء يتسرب من تلك المتواجدة في الأخرى.

أوقف فرانسيسكو وبيبي الشاحنة المحملة بآلة جزّ العشب واستعدا لمذبحة الورود والأعشاب البرية. يتحدث بيبي بوضوح ونفهمه أكثر من فرانسيسكو الذي لا يزال مصراً على عدم وضع طقم أسنانه. ولأنه يحب الكلام، يجن جنونه حين يترجم له بيبي. ومن الطبيعي أن يشرح لنا ما يقوله حين يجد أننا لا نفهمه. يبدأ فرانسيسكو تلقيب بيبي بلقب "المايسترو" (المعلم) على سبيل السخرية. ويتجادلان حول شفرات آلة إد وإن كان يجب أن تسن أم تقلب. ويتجادلان حول أوتاد تدعيم الدوالي وإن كان من الأفضل أن تكون حديدية أم خشبية. ومن وراء ظهر بيبي، يهز فرانسيسكو رأسه وينظر أمامنا إلى السماء ولسان حاله يقول: *أتصدّقان هذا العنيد المعتوه*؟ ومن خلف ظهر فرانسيسكو يفعل بيبي الشيء ذاته.

تصل شحنة من الرمل للأرضية، لكن بريمو يقول إن قطع الآجر القديمة التي جلبها تختلف في الحجم عن تلك التي لدينا، ويجب أن يعثر على خمسين قطعة قبل البدء بالعمل.

لا يزيد شعار العمل في الترميم عن كلمتين: "رويداً رويداً".

مزيد من الملاط. يبدو الخليط مثل المثلّجات الرمادية. يقول فرانكو إنه يملك بيتاً صغيراً قديماً، وهذا كل ما يريده؛ أما هذه البيوت الكبيرة فثمة شيء خطأ فيها. يرقع الجدران في الطابق العلوي التي تشققت عندما اقتلعت الحجارة من غرفة الجلوس، وأطلب منه أن

يقشط الملاط ويرى ما الذي يثبت الأبواب التي أعاد بينيتو فتحها. يجد في الداخل الحجارة الأصلية الطويلة. لا علامة دالة على الدعامات الفولاذية التي كان من المفترض أن يثبتها. يطلب فرانكو ألا نقلق، فالحجر راسخ ثابت.

تبدو الجدران جافة بنظري، لكنهم لا يجدونها هكذا. *يوم استراحة آخر*. نتشوق إلى الدخول، وكشط الجدران، وطلاء العوارض والسقف الآجري. نحن على استعداد، بل على أتم الاستعداد للدخول. أرسلنا أربع مقاعد إلى المنجد مع ياردات من قماش ذي مربعات بيضاء وزرقاء لاثنين من المقاعد أرسلته أختي إليّ، وقماش قطني مخطّط بالأبيض والأصفر وجدته في أنغياري للاثنين الآخرين. طلبنا أريكة زرقاء ومقعدين مريحين. مسجلة الأقراص المضغوطة ضائعة في كومة من الصناديق والكتب، في حين حشرت الكراسي والمكتبة في الغرف الأخرى. هل تستمر هذه الحال إلى الأبد؟

في أثناء عصر النهضة، كان من المعتاد فتح كتاب لفرجيل ووضع الإصبع عشوائياً على بيت شعر يتوقّع المستقبل أو يجيب عن سؤال محير. في الجنوب (الأميركي)، حل الكتاب المقدس محل فرجيل. لقد ابتكر الناس دوماً طرائق للحصول على توقّع التالي: الكِهانة الإترورية، القائمة على قراءة الطالع بواسطة كبد الحيوان، ليست أشد غرابة من طريقة الإغريق الذين كانوا يجدون معنى دلالياً مهماً في أنماط طيران الطيور ومخلفات الحيوانات. أفتح كتاب فرجيل وأضع أصبعي على إحدى الصفحات: "السنون تأخذ كل شيء، حتى ذكاء الإنسان". لا أجد البيت مشجعاً كثيراً.



توسكانا أرض جافة لكنها تبدو خضراء خصبة هذه السنة. تظهر الجلالي من الباحة العلوية وكأنها تتدفق إلى الوادي. لا فائدة من الانتقال إلى الغرفة اليوم. أقرأ تحت أشعة الشمس اللاهبة عن الصالحات، وأعجب على وجه الخصوص بجوليانا فالكونيري، التي طلبت عند موتها أن يوضع خبز القربان على صدرها، فانحل داخل قلبها وتلاشى. ثمة طاووس ينقر في مسكبة الخس. أقرأ أيضاً عن كولومبا التي لم تكن تأكل سوى خبز القربان، ثم تقيأته في سلة خبّأتها تحت السرير. تسحرني فيرونيكا التي لاكت بزور خمس برتقالات تخليداً لجروح الفادي الخمسة. يحضر إد شطائر عملاقة وكوبين من الشاي المثلج مع بعض عصير الدراق. أزداد انسحاراً بالصالحات، وسياسة الرفض والإنكار التي اتبعنها. ربما هي سياسة تصحيحية للحياة الشهوانية الإيطالية. ثمة غموض دائم يكمن في الانجذاب المفاجئ للموضوع. لماذا يشتري المرء أربعة كتب عن الأعاصير أو أوبرات موزارت كلها ويتحمل عناء حملها إلى البيت؟ بعد مضي وقت، يكون طويلاً في بعض الأحيان، يبرز سبب المسعى. ما الذي سأدركه عن هؤلاء النساء غريبات الأطوار؟

يصل بريمو مع مزيد من الآجر القديم ويبدأ فابيو بتنظيفها. يعمل على الرغم من الألم الحادّ في أسنانه، ويرينا الأسنان المصابة، فأعضّ على شفتي كي لا تتبدى أمارات الرعب على وجهي. سيقتلع أربعاً منها دفعة واحدة في الأسبوع القادم.

تتألف أدوات بريمو لتبليط الأرضية من خيط وميزان استواء طويل. مهارته واضحة وأكيدة ومتميزة بالسرعة؛ إذ يعرف بالفطرة تفاصيل عمله. وبعد نقل الحجارة كلها إلى الخارج، تبدو أرضية الغرفتين مستوية تقريباً؛ وبالكاد يمكن ملاحظة الارتفاع البسيط فيها

عند المدخل. يبدأون في ما بعد بتسوية الأرضية تماماً، فيقصّ فابيو القرميد بآلة قاطعة صاخبة ترسل سحابة من الغبار الأحمر، فاصطبغت يداه باللون القرميدي إلى المرفقين. وضع القرميد يبدو عملاً مسلياً، وسرعان ما ينجز العمل لتبدو الأرضية في الغرفتين متماثلة.

يصل الضيوف، على الرغم من أن الملاط غطى أكوام المصابيح والسلال والكتب في مداخل الغرف، وتبعثر أثاث غرفة الجلوس في أنحاء المنزل. تحتفل سيمون، صديقة إد، بحصولها على الدكتوراه برحلة إلى اليونان، في حين تزورنا باربرا، طالبته السابقة التي أنهت لتوها مهمة في بولندا مع "فيلق السلام" استمرت عامين، وهي في الطريق إلى إفريقيا. أعتقد أن إيطاليا كانت دوماً ملتقى طرقات. فقد مر الزوّار إلى الأرض المقدسة على ضفاف بحيرة تراسيمينو في العصور الوسطى. وفي ما بعد، عبر الزوّار من كل نوع الأراضي الإيطالية؛ وبيتنا محطة مناسبة للراحة بضعة أيام. ستأتي مادلين، الصديقة الإيطالية، وزوجها جون (أميركي من سان فرانسيسكو) لتناول الغداء.

نقسم الوقت بين الضيوف والقرارات التي يجب اتخاذها. سينجز العمال المشروع اليوم! والغداء الذي جاء في وقته المناسب يصبح احتفالاً مزدوجاً. نطلب المعجنات من فيتوريو، الذي يصنعها طازجة في البلدة. فطائره الصغيرة المحلاة لذيذة وشهية. ومع أن عددنا ستة فقط، إلا أننا طلبنا عشر قطع من الفطر لكل شخص، إضافة إلى صلصة الحبق، وطبقنا المفضل، البازيلاء واللحم المقدد. أما المقبلات فتتكون من الكابريسي (طماطم، وجبنة الموزاريللا، وسلطة الحبق مع زيت الزيتون)، وأطباق من الزيتون، والجبن، والخبز، وشرائح من أنواع متنوعة من السلامي. نستطيع تحضير السلطة من الأروغلا في حديقتنا.

نغطي المائدة الطويلة تحت الشجر بقماش أصفر ونزينها بسلة من الرتم (نبتة ذات أزهار بيضاء). نعرض الشراب على العمال، لكنهم يصرون على استكمال إنجاز العمل. يفرشون الأرضية بالإسمنت لملء الشقوق الضيقة بين البلاط. ثم يرشون الماء لتنظيفها ويجففونها بعد ذلك بنشارة الخشب ويمسحونها. ويثبتون عمودين على الجدار الخارجي للمنزل للمغسلة الحجرية التي اكتشفناها تحت التراب، وظلت طوال السنتين الماضيتين في المطبخ القديم. يطلب بريمو من إد مساعدته على نقل الحجر الهائل. ينقله رجلان عبر السطيحة الأمامية ثم الدرجات الثلاث إلى المنطقة الظليلة حيث نتناول الغداء. يقفز ضيفنا جون لتقديم يد العون. يرفع الحجر خمسة رجال. يقول بريمو: "تزن المغسلة تسعين كيلوغراماً تقريباً". بعد ذلك، يحملون أدواتهم على الشاحنة ويغادرون؛ أنجز العمل والغرفة جاهزة. لكن يبقى بريمو لإجراء بعض التصليحات، فيأخذ دلواً من الإسمنت ويسد الشقوق الصغيرة في الجدار الحجري، ثم يذهب إلى الطابق العلوي لتثبيت بعض قطع الآجر المخلخلة.

ألا يختزل كل شيء في النهاية إلى صورة شعرية؛ صورة تلخص التجربة كلها بلمحة واحدة؟

لا يقتصر الأمر على هذا المشروع، بل تستكمل اليوم عملية الترميم الكبرى برمتها التي امتدت أكثر من ثلاث سنين. نحن نكرم وفادة ضيوفنا تحت التعريشة الظليلة، مثلما تخيلت تماماً. أذهب إلى المطبخ وأبدأ بترتيب مجموعة مختارة من الأجبان المحلية على أوراق العنب. أشعر بالسعادة والإثارة وأنا بثوبي القطني الأبيض ذي الكمين القصيرين اللذين ينتصبان مثل جناحين صغيرين. في حين يكشط بريمو الأرضية في الطابق العلوي، أرفع رأسي فأرى أنه نزع بلاطتين وأحدث فتحة في السقف. وعندما أبعد نظري عنه وأوجّهه إلى

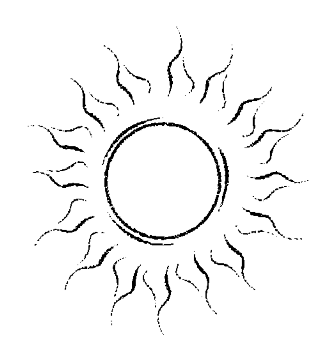
طبق الأجبان، يركل بريمو عَرَضاً الدلو فيتساقط الإسمنت على رأسي، وشعري، وثوبي، والجبن، وذراعيّ، والأرضية! أنظر إليه فأرى وجهه المندهش وعينيه المذهولتين تحدقان إليّ مثل طفل حزين.

لم أفقد روح الدعابة كلية. أخرج إلى حيث المائدة، والإسمنت يقطر مني. فتظهر أمارات الدهشة على وجوه الضيوف ويتبدى الذهول في نظراهم، ثم يغرقون كلهم في الضحك. يخرج بريمو راكضاً، وهو يصفع جبهته براحته.

ينظف الضيوف المكان بينما آخذ حماماً. وحين أنزل السلم أجدهم جالسين مع بريمو على طول الإفريز الحجري الدافئ بفعل أشعة الشمس، ويسأل إد عن العملية الجراحية لقلع أسنان فابيو. سيتغيّب عن العمل يومين وستركّب له أسنان جديدة في مدة شهر. الآن، سينضم إلينا بريمو لنشرب نخباً. يشرب الضيوف نخب اليوم الممتع المسلي وإنجاز المشروع. نرفع، أنا وإد، كأسينا أيضاً بعد أن أصابنا الإنهاك والدوار فعلاً في عملية الترميم هذه. يبدو أن بريمو يستمتع بوقته، فها هو يقص رواية تاريخية طويلة عن أسنانه ويرينا الفجوات الواسعة في فمه. قبل خمس سنين، عانى آلاماً مشابهة - يمسك رأسه بيديه وينحني ويئن متوجعاً - إلى حدٍّ أنه اقتلع سناً بنفسه بواسطة الكماشة. يصرخ "فيا، فيا" مشيراً إلى مكان السن ("فيا" تدل على معنى أكثر توكيداً وإثباتاً من "هيا اذهب").

لا أريده أن يذهب. فقد كان بنّاء حريصاً وماهراً. والعمل الذي أنجزه لا تشوبه شائبة فضلاً عن أنه معقول إلى حدٍّ كبير. بل أريده أن يذهب! كان مقدراً للمشروع أن يستمر خمسة أيام عمل؛ لكن هذا اليوم هو الحادي والعشرون. يستحيل بالطبع توقع ثلاثة مستويات من الحجارة في الأرضية ودعامة متعفّنة. سيعود في الصيف القادم، وسيعيد

تبليط الحمام الذي نقشت الفراشات على بلاطه، وصقل الحجارة في المستودع بالمطبخ. يحمل عربته ثلاثية العجلات في شاحنته. هذه *مشروعات صغيرة يا سادة، خمسة أيام...*



الشمس "الكبيرة"

الشمس "الكبيرة" (solleone). كم هي مفيدة اللاحقة one في اللغة الإيطالية؛ الباب يتوسع: porta (باب) تصبح portone لتدل من دون أي التباس على البوابة الرئيسة. على سبيل المثال أيضاً: torre (برج) تصبح بعد إضافة اللاحقة torreone وهو اسم الجزء الذي نسكنه من كورتونا، ولا بدّ من أن برجاً ضخماً كان فيه. ومن ثم، فإن minestrone (حساء الخضار) هو دوماً حساء سميك ومركز. أيام الشمس في برج الأسد: solleone: الشمس "الكبيرة". ندعوها في جنوب الولايات المتحدة dog days (حرفياً: أيام الكلب(*)، وهي أشد أيام الصيف حرارة وتمتد - تقريباً - بين أوائل يوليو وأوائل سبتمبر). أخبرتني طاهيتنا أن الاسم أتى من ارتفاع الحرارة ذات مرة إلى درجة دفعت الكلاب إلى الجنون فهاجمت الناس وعضتهم، وأنني سأتعرض للعضّ أيضاً إذا لم أطع كلامها. في نهاية المطاف، أصبت بخيبة أمل حين وجدت أن الاسم يشير إلى الشعرى اليمانية (ألمع النجوم الثابتة) وتزامنِ

(*) أيام الشُعرى، أو حمارة القيظ؛ المترجم.

شـروقه وغروبه مع الشمس. يقول أستاذ العلوم إن حجم الشعرى يبلغ ضـعف حجم الشمس، وفكرت في سري أن الحرارة تزداد بسبب هذه الحقيقة. هنا، تملأ الشمس المتوسعة صفحة السماء، مثل رسم بدائي لبيت وشـجرة وشمـس بـيد طفل. يعرف الزيز ذلك، ويرافق بشكل كامل ارتفاع الحرارة. بحلول الفجر، يعلن بصوته الحاد اشتداد الحر. لا أعرف كـيف يمكـن لحشرة بطول الإصبع أن تصدر هذا الصوت بمجرد هزّ تجـويفها الـصدري. وحين تتناغم أصواتها العالية تبدو مثل دقّ دفوف مـصنوعة مـن عظام الأذن الصغيرة. بحلول الظهر، تتحول النغمة إلى صـوت الـسيتار (آلة وترية هندية)، أشد الآلات الموسيقية إزعاجاً. لا تهـدّئ هـذه الحشرات سوى الريح؛ فربما تدفعها إلى التشبث بجذوع الأشـجار فلا تتمكن من الصرير الزاعق في الوقت نفسه. لكن نادراً ما تهـب الريح، باستثناء هبات شرقية حارة بين الحين والآخر، تحت أشعة الشمس اللاهبة. لو كنت قطة، لقوّست ظهري. إذ تجلب الرياح الحارة معهـا الغـبار والأتربة من الصحارى الإفريقية وترميها في الحلق. أنشر الثياب المبللة فتجف في دقائق. وتطير الأوراق في غرفة المكتب مثل حمائم أطلق سراحها، ثم تهبط في أركانها الأربعة. تُسقِط أشجار الزيزفون بعض الأوراق الجافـة وتبدو الأزهار فجأة وكأنها فقَدت لونها، مع أن أمطاراً كافية هطلت هذا الصيف وتمكنّا من سقايتها بدأب وإخلاص كل يوم. يسحب الأنبوب الماء من البئر القديمة مباشرة، ولا بدّ من أنها ترتجف من المـاء المـثلج عند نهاية اليوم شديد القيظ؛ وربما أنهكها ذلك كله. تبدو شـجرة الكمثـرى على المصطبة الأمامية مثل امرأة تأخرت عن موعد الولادة أسبوعين. كان علينا تخفيف العبء عنها، فأغصانها تتكسر تحت ثقـل الثمار الذهبية التي تتحول إلى اللون الأحمر. لا أستطيع أن أقرر إن أقـرأ الميتافيزيقيا أم أطبخ. الطبيعة النهائية للكينونة أم حساء الثوم البارد.

علـــى أي حـــال، لا تفترق الاثنتان افتراقاً كبيراً. ولا يهم إن كانتا على درجـــة كبيرة من التباين والتناقض؛ فحرارة الجو اللاهبة لا تسمح حتى بالتفكير في هذه المسألة.

كلمـــا زاد حـــر النهار كلما بكّرت في الخروج للنـــزهة. عند الثامـــنة، ثم السابعة، ثم السادسة، وحتى في هذه الحالة الأخيرة أدهن علـــى وجهي مستحضرات الوقاية من الشمس. أبرد النـــزهات تبدأ من توريوني، ثمة طريق منحدر يؤدي إلى معتزل لي سيل، الذي يعود إلى القـــرن الثاني عشر حيث لا تزال صومعة سان فرانسيس مفتوحة أمـــام الـــسيول الموسمية. بدأ أوائل الفرنسيسكان الذين عاشوا حياة اعتـــزال على جبل سانت إيغيدو بناء المعتزل عام 1211. أما أسلوب العمارة، القائم على وضع الحجارة بشكل سداسي بالاستناد إلى سفح الـــتل، فتذكـــر بكهوفهم. حين أسير هناك أشعر بالهدوء والسكينة والعـــزلة. في أوائـــل الصيف، يصدر اندفاع المياه عبر الوادي العميق موسيقاه الخاصة، بل أسمع أحياناً غناءه. جف النبع الآن تقريباً. وتبدو حديقة الرهبان المزروعة بالخضار نموذجية. أحد الرهبان الفرنسيسكان الـــذين يعيـــشون هناك يسير حافياً على الطريق الصاعد إلى البلدة. يـــرتدي ثـــوبه البني ويعتمر قبعة بيضاء غريبة مدببة الشكل (يُذكّر اللـــونان بالكبوتشينو!)، مستعيناً بعكازين من خشب. يبدو بلحيته البيضاء وعينيه البنيتين الضاريتين مثل شبح من العصور الوسطى. حين أمر قربه يتسم ويقول مشيراً إلى المنظر الطبيعي: "صباح الخير سنيورة. المكان جميل هنا". يمشي متهادياً، مثل الرجل المجسد للزمن(*)، ليقطع البلاد على زلاجتين.

(*) من الشائع تجسيد الزمن بشيخ مُلتحٍ يرتدي عادة ثوباً فضفاضاً ويحمل منجلاً وساعة رملية؛ المترجم.

لكنني أختار الطريق الصاعد إلى التل هذا الصباح، لأمر قرب بضعة بيوت جديدة، ثم مأوى للكلاب التي تنبح إلى أن أتجاوز مكانها بخمس أقدام؛ يصبح الطريق درباً أبيض يخترق غابات الصنوبر والكستناء، لم ألمح سيارات أو حتّى بشراً. كأن شخصاً بعثر على الأرض المحاذية لجانبي الطريق محتويات واحدة من علب بذور الزهور البرية، فتجذرت ثم أينعت. أرتقي تلاً لأرى بيتاً مهجوراً قديماً لا يزال يحتفظ بسقف مائل سميك. تحيط شجيرات العليق بالأبواب والنوافذ، وألمح عدداً من الغرف المعتمة والجدران الحجرية. تطل الواجهة على منظر جانبي شامل لكورتونا، وفال دي تشيانا برمته، فضلاً عن رقع صفراء وخضراء من حقول عباد الشمس والخضار. لا بدّ من أن سقف الطابق العلوي واطئ، ويناسب تماماً سريراً بدائياً مصنوعاً من جذوع شجر الكستناء، عليه ملاءة بيضاء مكوية. يجب أن تبنى سطيحة هناك؛ مقابل شجيرات الليلك. لا تزال وردة زهرية اللون متفتحة من دون أن يرعاها أحد. من سكن هنا؟ زوجة حطاب صامت كان يدخن غليونه ويتناول الشراب في أمسيات الشتاء حين تعصف الرياح الجبلية الباردة بالنوافذ الخلفية من البيت؟ ربما كانت تزمجر غاضبة لأنه أسكنها في هذا المكان النائي من الريف. لا، بل كانت قانعة راضية بتطريز ملاءات الكونتيسة.

المنزل صغير... لكن، من يبقى داخله مع تواجد سطيحة عريضة تشرف على العالم؟ البيت المنتظر: الاحتمالات ممكنة كلها. تعني رؤية واحد والبدء بالحلم تخيل تواجده في نسخة أخرى. في نهاية المطاف، سيشتريه أحدهم، ويجوب أنحاء توسكانا بأسرها بحثاً عن سقف مائل قديم لترميم سقفه بأسلوب معماري أصيل. أو ربما ينزع المالك الجديد السقف ويضع مكانه قطعاً مسطحة من القرميد الجديد. مهما تكن

التفضيلات، فسيستجيب لعزلة الملاذ، والجاذبية المغناطيسية للمنظر البانورامي الشامل، ليسكن مكاناً يهدئ الروع والصدر القلق كل يوم.

عند نهاية الطريق، يفضي ممر عبر الغابة إلى طريقنا الروماني المفضل. أفترض أن العبيد هم الذين شقوه. حين سمعت أول مرة عن الطريق الروماني القريب من بيتنا، افترضت أنه فريد لا مثيل له، و لم تمضِ مدة طويلة قبل أن أقرأ كتاباً سميكاً عن الطرقات الرومانية العديدة في تلك المنطقة. وعندما أسير وحدي، أحاول التفكير في العربات الحربية وهي تنهب الأرض على الطريق المنحدر، مع أنه من المرجح ألا أرى سوى حيوانٍ بري يهيم في المكان. ثمة نبع لا يزال ماؤه يسيل. وربما توقّف مبعوث روماني هنا ليبرد قدميه بعد أن أنهكه الحر - مثلما أفعل أنا - حين حمل أخبار التقدم في بناء سور (الإمبراطور) هادريان.

حين أدخل البلدة، أرى رجلاً شاحباً يرتجف - من الواضح أنه يحتضر - مد رأسه من المدخل لتغمره أشعة الشمس، وقد وضع أصابع كفيه على صدره، ليدفّئ كل ما يقدر عليه. تلقيت بالأمس صدمة كهربائية قوية جعلت إبهامي يفقد الإحساس مدة نصف ساعة. كنت أحاول جذب السلك الذي يوصل الكهرباء إلى المصباح في غرفة المكتب من داخل المشعة، حيث علق هناك، فلمس إبهامي السلك العاري بينما كانت يدي الأخرى على المشعة المعدنية. صرخت من الألم وقفزت إلى الوراء. أتساءل إن يشعر الرجل المريض الواقف تحت الشمس بذلك الإحساس اللاشعوري (بل الحيواني) بالصدمة. تنحسر قوة الحياة في داخله، في حين تملأ الفراغ طاقة شمسية قوية. تجلس زوجته إلى جانبه وتبدو في انتظار شيء ما. فهي لا ترتّق الثياب ولا ترعى الزهور، بل هي الحارسة على صحته.



يجـــب أن نذهب إلى أريزو على بعد قرابة نصف ساعة بالقطار، لندفع التأمين عن السنة القادمة. يبدو أهم ينتظرون حضورنا شخصياً لا أن نرســـل إليهم المال (بواسطة شيك). نركب من المحطة القائظة التي تسفعها أشعة الشمس مباشرة، حيث يشير ميزان الحرارة إلى 36 درجة مئوية. بعد مقابلتنا الممتعة مع السنيور دوناتي، وتناول المثلجات، نتوقف مـــرة لـــشراء قمـــيص لإد من متجره المفضل، شوغر، وأخرى لشراء مناشف لليدين من متجري المفضل، بوساتي، نعود إلى السيارة ونجد أن الحـــرارة بلغت الأربعين. تبدو مقابض الأبواب وكأنها تعرضت لألسنة اللهب، والسعير داخلها يحرقنا ويخترقنا. نفتح النوافذ والأبواب لتهويتها ثم نركبها أخيراً. تسخن الحرارة اللاهبة جفني وقرطي. يلمس إد المقود بأطراف أصابعه، ويبدو أن شعري يغلي. المتاجر تغلق أبوابها؛ إنها أشد الـــساعات حـــرارة في أحر أيام السنة. في المنـــزل، آخذ حماماً بارداً منعشاً، وأضع قطعة قماش مبللة على وجهي، وأبقى في الحوض إلى أن يمتص جسمي برودة الماء.

تـــصبح القـــيلولة طقساً شعائرياً. نغلق مصاريع النوافذ، ونترك زجاجهـــا مفتوحاً. تخترق أشعة الشمس المصاريع وتسقط على أرضية المنـــزل. وإذا جنـــنت إلى حـــدّ الخـــروج في نـــزهة بعد الواحدة والنـــصف، فـــلا أجد أحداً في الطريق، لا إنساناً ولا حيواناً. تأتي إلى الـــذهن كلمـــة "همـــود". تغلق المتجر كلها في أثناء الساعات الثلاث المخصّـــصة للاســـتراحة. وحين تحتاج إلى شيء لمعالجة لسع النحل أو الحساسية، عليك أن تعاني وتتحمل وتنتظر. القيلولة هي ساعة الذروة لمحطـــات التلفـــزيون في إيطاليا. لأوفيد قصيدة عن القيلولة كتبها قبل انتهاء الألفية الأولى. اضطجع مسترخياً في الصيف اللاهب، وقد أغلق مـــصراع نافـــذة وترك الآخر مفتوحاً جزئيًّا: "الضوء الشاحب يشجع

الفتيات على إخفاء ترددهن وإحجامهن". ويتابع ليمسك بالثوب الذي لم يكــن يخفي الكثير. حسناً، كل شيء جديد دوماً تحت الشمس. ثم حمام سريع والعودة إلى العمل، مثلما هي الحال الآن.

يا لها من فكرة مدهشة. أنت مدعو لمتابعة اهتماماتك ورغباتك طــوال ثــلاث ساعات في منتصف النهار. في أفضل أوقاته، لا بعد الثامنة أو التاسعة حين ينقضي. حتى الزيز صمت؛ أصيل هادئ وادع حــالم. أمــشي من غرفة إلى أخرى، لمجرد الاستمتاع بملامسة قدمي للأرضــية الصقيلة المريحة. المنظر التقليدي رأيته عشر مرات من قبل وأراه الآن مرة أخرى في غرفة الجلوس الجديدة: عوارض داكنة اللون، سقف من البلاط الأبيض، جدران بيضاء، أرضية من البلاط المشمع. في نظــري، يبدع التغاير بين الملمس الخشن واللون القوي في البيت التوســكاني النمطــي، أجمل الغرف في أي أسلوب معماري عرفته وأكثــرها راحــة. فهي منعشة وهادئة في الصيف، وآمنة ودافئة في الشتاء. البيوت المدارية، بسقوفها الخيزرانية وجدرانها المفرغة لاستقبال أي نــسمة هــواء، والبــيوت القرميدية في جنوب غرب الولايات المتحدة، بأثاثها ومدافئها المنحنية مثل انحناءات الجسم البشري، تعطي الإحــساس المتصل والمعنى ذاته: *أستطيع أن أعيش هنا*. يبدو أسلوب العمارة طبيعياً، كأنما نبتت هذه البيوت من الأرض وتشكلت بسهولة بواســطة يد الإنسان. في العمارة الإيطالية، "اليد" حاضرة تحت طبقة الطــلاء أو الشمع. لاحظت قبل بدء وضع الملاط أن الأحرف الأولى من اسم فابيو كتبت على بقعة من الإسمنت الرطب. أما البولنديون، كما أتذكر، فقد كتبوا "بولندا" عند قاعدة السور الحجري. أتساءل هــل يجد علماء الآثار كثيراً من العلامات التي تذكر بالأيدي المجهولة خلــف الأعمــال الباقــية. على جدار كهف يعود إلى حقبة ما قبل

التاريخ في فرنسا، ذهلت حين رأيت آثار الأكفّ المطبوعة، مثل تلك الـــتي يطبعها أطفال الحضانة، فوق خيول منقطة. "التوقيع" الحقيقي لفنان ما قبل عصر الكتابة نقش بالدم، أو السخام، أو الرماد! وحين فـــتحت المـــدافن الفرعونية العظيمة، وجد الأثر الباقي لقدمي آخر شخص كان هناك قبل إغلاق المدخل مطبوعاً على الرمال: آخر عمل استُكمِل، ثم انتهى عمل اليوم.

ثمـــة فراشة حبست في الداخل تحاول الخروج عبر المصاريع لكنها تفشل. أغطُّ في النوم والمروحة تنوس مثل رأس متألق ينظر ذات اليمين وذات الشمال.



أحب الجو الحار اللاهب؛ شيء في داخلي يقول أجل. ربما لأنني نـــشأت في الجـــنوب، لكـــنها تـــبدو "أجل" أساسية، تعود إلى تلك المستحاثات القديمة المتحجرة لرؤوس أوائل الذين عاشوا تحت الشمس "الكبيرة".

يـــبدو المنظر رطباً مع أنه يغلي. لا يبهت لون الجلالي هذه السنة، مـــثلما يحدث أحياناً. والمشهد الذي نطل عليه لجبال أبنايـــز أخضر وغابـــــي. أرى علـــى حافة بركة سباحة في قعر الوادي شخصاً يهم بالقفز.

نظـــراً إلى أنّ البـــيت مـــرتفع على التل، يبرد الجو في الليل. في ســـاعات الأصـــيل، تعبر فوقنا أكوام وأكداس من السحب، لتتجول ظلالهـــا على الهضاب الخضراء. يتألق في هذه الليلة الشهاب اللامع في كوكـــبة الجـــبار. رأينا الشهب من قبل، اختبرنا الشهقات، وإشارتنا السريعة التي تتأخر ثانية، والشلال اللامع اللحظي، الآني، الذي يختفي

على الفور. حساء الثوم بارد في الثلاجة، والدجاج بالليمون والحبق - اكتشافنا العرضي - وطبق الفخار الملآن بقطع الخبز والبطاطا المقطعة بالكريمة، جاهزان للطبخ. لدي ما يكفي من الكمثرى الناضجة للتقطيع والتقشير لأخبزها في الفرن مع كسترد الجبنة الذي ارتجلت تحضيره. مسحتُ مخلفات الطيور عن المائدة الصفراء، ووضعت الغطاء الذي صنعته في الشتاء من بقايا القماش الذي استخدمته للخوض في باحة منزلي في باولو ألتو قبل خمس عشرة سنة. أمضيت أياماً أعمل على الحاشية المزدوجة لمسند الأريكة الطويلة. أستطيع الخروج الآن من باب غرفة الطعام تلك، وأنفّش الوسائد، وأقول للكلب "اجلس"، وأذهب إلى الباحة الحاشدة بأشجار الفاكهة، وشجيرات الأزهار الشبيهة بأشجار البرتقال والزيتون. أم لا أستطيع؟ لا يفنى شيء. هل خطر على بالي حين اشتريت قطعة القماش الصفراء المزركشة بالورود من كاليكو كورنرز أن المطاف سينتهي بها على مائدة في إيطاليا، وأنا أعيش حياة جديدة؟

يلتمع في ذهني، مثل النفخ على مجموعة من أوراق اللعب، ألف من الاحتمالات والفرص، المهمة والسطحية، التي التقت معاً لإعادة إيجاد هذا المكان. أي انعطافة عشوائية على الطريق وكنت سأجد نفسي في مكان آخر؛ وفي حياة أخرى مختلفة. من أين أتى تعبير: "مكان تحت الشمس" بالأصل؟ تتشبث عمليات التفكير العقلاني لدي دوماً بفكرة الإرادة الحرة، والحدث العشوائي؛ لكن دمي يتدفق بيسر في تيارٍ مصيريٍّ. أنا هنا لأنني تسلقت النافذة في الليل حين كنت في الرابعة من عمري.



نضجت فواكه الصيف تحت شمس البحر المتوسط العظيمة كلها. فبدءاً من الكرز حين أصل، يتقدم الصيف إلى الدراق الأصفر. على طول الطريق الروماني إلى سانت إيغيدو، نقطف أكثر الفواكه نضجاً، الفريز البري الصغير الذي يتدلى مثل الدرر تحت أوراقه المسننة. ثم يأتي الدراق الأبيض بلبه الباهت والمعطر. تجعلك المثلجات التي تصنع منهما ترغب في الرقص. ثم الخوخ، من الأنواع والألوان كلها: الذهبي الصغير، والمعتم بلونه الأزرق الأرجواني، والأخضر الباهت الذي يتجاوز في الحجم كرات الغولف. أما العنب فيبدأ في الوصول تباعاً من أبعد مناطق الجنوب. بضع تفاحات محمرة، ثم تنضج أولى ثمار الكمثرى. لا تبدو الخضراء الصغيرة منها ناضجة، لكنها ناضجة فعلاً، تتبعها الصفراء الكروية المنمشة. في أغسطس، تبدأ ثمار التين بالانتفاخ، لكنها لا تبلغ قمة النضج قبل سبتمبر. أخيراً، ينضج توت العليق، فاكهة منتصف الصيف واشتداد حره.

قبل أيام من العودة إلى أميركا، عند نهاية أغسطس، أستطيع أخذ مصفاة وقطف ما يكفي من ثمار العليق للفطور. في كل صباح، تهاجمها الطيور الجائعة، لكنها لا تستطيع أكلها كلها. أما قطفها - العودة إلى المتعة الأساسية - فيتم عبر تجاهل تلك التي يلوح عليها اللون الأحمر وتلك التي تعصر باليد، وانتقاء الناضجة تماماً إلى أن تصطبغ أصابعي بلون وردي. يستحضر طعم العليق الذي سخنته الشمس ذكرى ملء مرطبان بها في مقبرة مهجورة. حين كنت طفلة، جلست على كومة من التراب، وأكلت من دون وعيٍ ثمار العليق الشهية من نبتة تناسجت جذورها مع العظام النخرة.

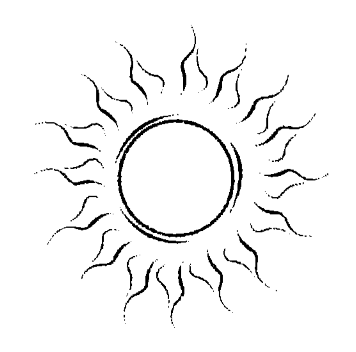
يترك النحل ثقوباً في الكمثرى. وحين تسقط من الشجرة تتحول إلى وليمة لطائر السمانى. من يعرف كيف تتجسد حاجات الأسلاف

في داخلـــنا؟ تذكرني روائح الفواكه الناضجة بجدتي اللئيمة، التي كان والـــدي يدعوها "الأفعى". كانت عمياء، تشبه عيناها عيون التماثيل اليونانـــية، لكنني اعتقدت دوماً أنها ترى. خسر زوجها الأراضي التي ورثـــتها كلـــها عـــن أبويها، وكانت تريد من أمي دوماً أن تأخذها بالسيارة إلى الأملاك التي فقدتها. لم تكن قادرة على رؤية شيء حينما نصل إلى هناك، لكنها تستطيع أن تشم رائحة محاصيل الفستق والقطن في الهـــواء الـــرطب. كانت تتمتم: "هذا كله. هذا كله". كنت أبعد نظـــري عـــن كتابـــي وأنظر. التربة البنية على جانبـــي السيارة تمتد مسطحة إلى الأفق. ومن هناك، مَن يصدق أن الأرض كروية؟ فكرت فـــيها أولاً حـــين حرثنا الجلالي وأصبحت التربة جاهزة للزرع. تربة خـــصبة، غنـــية مثل كعكة الشوكولاته. قلت في سري: *جدتي، أيتها الأفعى العجوز ذات الوجه الأسمر، انظري إلى هذا التراب، كله.*

تنخفض حرارة الجو بهطول المطر، مطر مدرار سريع بلّل الأرض ثم انـــسحب؛ ذهب، وانتهى. يلوح المنظر الأخضر الممتد من النوافذ. ترد الشمس بأشعتها لكنها تفقد لهيبها الحارق الآن. إنها بداية الخريف. مـــا هذا؟ رائحة الأوراق وهي تجف. ثمة تغير مفاجئ في الجو، يتشرب الـــضوء بلـــون كهرماني خفيف، ثم يخيم ضباب أزرق على الوادي في المساء. أتمنى رؤية الأوراق وهي تغير لونها، وقطف ثمار البندق واللوز، والـــشعور بأول هبة هواء باردة، وإشعال حطب الزيتون لاتقاء برودة الصباح. أضع ثيابـــي الصيفية في الحقيبة القماشية تحت السرير، وأصنع بضعة أكاليل من ورق العنب وأشبكها مع الناعمة، والصعتر، والمردقوش، وباقـــي الأعشاب التي يمكن أن استخدمها في ديسمبر. ثم أضع أزهار الـــشَمَار الـــتي جففتها على مصفاة في علبة قصدير مدهونة وجدتها في البيت. ربما احتفظت الجدة التي أغرمت بها بأعشابها هنا أيضاً.

يتوقف الرجل الذي يضع معطفه على كتفه أمام المزار وبيده نباتات ذات أوراق تشبه الريش، وينظف المزار بطرف كفه. طوال الخريف، حين أكون منشغلة مع طلابي، سيأتي عبر الطريق الأبيض، وربما يرتدي كنزة قديمة مصنوعة يدويًّا، ويضع وشاحاً ملفوفاً على عنقه. الرجل يسير مبتعداً. أراه يتوقف في الطريق ويلتفت إلى البيت. أتساءل للمرة الألف ما الذي يفكر فيه. يراني أقف عند النافذة، ويعدل معطفه على كتفيه، ويتجه إلى منزله.

تعود الكتب المبعثرة إلى أماكنها المناسبة على الرفوف: بيتي نظيف ومرتب. لم يبقَ سوى طبق واحد من حلوى العليق قبل الرحيل. تندفع عظاءة، فتهلع وتهرب من الباب. تدور في رأسي فكرة المستقبل. ما هو المغناطيس الذي يجذب الآن؟ أكدس الملاءات المكوية على رفوف الخزانة، وأنظف مكتبي وأرتبه فأجد لائحة بما يلي: ملمع للنحاس، حبل، الاتصال بدوناتيلا، زراعة عباد الشمس، نبتة مزدوجة من الخطمي. أشعة الشمس تضرب السور الإتروري، وتحول أشجار الخرنوب إلى قماش مخرم. تتزاوج فراشتان بيضاوان في الهواء، وأسير من نافذة إلى نافذة، لأتابع المشهد.



أهلاً بالعودة

في أول صباح نمضيه في كورتونا بعد أن أمضينا شهوراً عدة في كاليفورنيا، نذهب أنا وزوجي إد إلى البلدة لشراء البقالة. أولاً، أدخل استوديو جورجيو ولينا لتظهير فيلم. يصيح جورجيو: "أهلاً بعودتكما". تأتي لينا من خلف الطاولة، ونتبادل نحن الأربعة قبلات الترحيب المعتادة. أخيراً، تعلمت الاتجاه يميناً، ثم شمالاً، ومن ثم تجنب ارتطام الرؤوس وتلامس الشفاه. لم تهدر لينا الوقت. في زحمة فوضى الزبائن الآخرين في المساحة الضيقة، تمكنت من فهم: "يجب أن نذهب لتناول العشاء". "في الريف، في مكان قريب". ثم الجملة النهائية: "تطبخ مثل أمي".

يتدخل جيورجيو مقاطعاً: "يوم السبت أم الأحد؟ أفضل السبت لكن، سأضحي أكبر تضحية". يبدو كأنه نسخة أكبر عمراً وأكثر مكراً من باخوس في لوحة كارافاجيو. فهو مصور البلدة، يحضر كل عرس ومهرجان فيها، ومعروف بأنه يحب الرقص. في الصيف الفائت تشاركنا في وليمة إوز معه ومع لينا؛ وعشرين من المدعوين بالطبع.

يشمل كل احتفال مائدة عامرة قابلة للتوسع والامتداد. "الفطائر بالبط...". يهز رأسه. "زعقت تلك البطة في الخم صباحاً وأتت إلى المائدة ليلاً".

يسأل إد: "ما هي التضحية؟".

"مباراة لكرة القدم في روما".

يعرف إد أن كرة القدم مبجّلة. "إذاً، سنذهب يوم السبت".

نعبر الساحة ونصادف أليساندرا، وتقول: "لنذهب لتناول القهوة"، وتأخذنا إلى مقهى لنسمع آخر الأخبار. حملت منذ مدة قريبة، وتريد انتقاء اسم. وحين نتركها ونتجه إلى متجر البقالة، نرى سيسيليا مع زوجها الإنكليزي وبنتين جميلتين، كارلوتا وكاميلا.

يقولان: "تعاليا إلى العشاء. في أي وقت. في أي ليلة".

حين نصل إلى البيت مع ما اشتريناه من البقالة، نجد أن بيبي، الذي يساعدنا على رعاية أشجار الزيتون وحديقة الخضار، قد ترك عشر بيضات على الطاولة الخارجية. البيض الطازج الذي يجلبه يجعل أي طبق سوفليه ينتفخ ليلتصق بأعلى الفرن. كما ترك صديقنا غويسي طبق حلوى من العجين المقلي رُشّ عليه السكر المطحون.

في اليوم اللاحق، يأتي جيورجيو - جيورجيو آخر، وهو صديق مقرب من إد - حاملاً قطعة ضخمة من اللحم. نعرف جيداً اللحم المنقوع بالخل والمشوي على نار هادئة الذي تحضره زوجته فيتوريا.

قلت مكايدةً: "هل قتلت الحيوان المسكين؟". يعرف أنني أصاب بالذعر لأن التوسكانيين يصطادون الطيور المغردة، فضلاً عن أي حيوان يتحرك، حتى الدلدل (حيوان يشبه السنجاب تغطي جسمه وذيله أشواك لحمايته).

"مـــن يحـــب لحم الطرائد عليه مواجهة هذه المشكلة". يخبرنا أنه اصـــطاد مع جماعته عشرين حيواناً برياً هذا الموسم. يأتي بيبـــي في ما بعد حاملاً أرنباً.

هكـــذا تـــسير أمورنا. وهذا جزء مما يحدث. تدهشني العودة إلى كورتونا دوماً. يقتحم حياتي كرم الضيافة المتأصل في الناس.



قبل عقد من السنين، اشتريت براماسول. كان بيتاً آيلاً للسقوط في أرياف توسكانا، وبدأت أمضي جزءاً من السنة هناك. وبالتدريج، اســـتجابت أشـــجار الـــزيتون المهملة للتقليم والتشذيب، والفلاحة والحـــراثة، والـــسماد العضوي. وبالتدريج أيضاً، استيقظ البيت من سباته الطويل وبدأ يعود إلى أصله على ما يبدو، مزخرفاً بنباتات إبرة الراعـــي وحاشـــداً بالأثـــاث الـــذي ابتعناه قطعة قطعة من أسواق الأثريات. ولأننا أحببنا عملية التجديد والترميم، بدأنا مشروعاً آخر. في الصيف الماضي، كنا نقطف ثمار العليق مع جارنا تشيارا، واكتشفنا منـــــزلاً حجـــرياً. زحفنا عبر شجيرات العوسج، ووجدنا أن المبنى عمره تسعمئة سنة، قديم العهد إلى حدّ أن سقفه من الحجر. ولم يمضِ وقـــت طـــويل قبل أن نبدأ عملية ترميم صحيحة ودقيقة من الناحية التاريخـــية، أفـــرغت الجيب من المال وأترعت النفس بالإثارة. نحب الأرض، خاصة خلال موسم قطاف الزيتون كل خريف، حيث تبلغ ذروته في رحلة إلى المعصرة لاستخراج مؤونة سنة من الزيت الأخضر لاذع الطعـــم. في شـــهر سبتمبر من هذا العام، اشترينا أرضاً أخرى مـــزروعة بالزيتون قريبة من أرضنا فأضفنا إلى أملاكنا مئتين وخمسين مـــن هذه الشجرات المتجذّرة، أشجار الزيتون. وعند ركن المزرعة،

اكتـــشف إد عمـــوداً رخامياً مطموراً في جدار حجري. سحبناه من الجـــدار، ورأيـــنا حـــروفاً منقوشة عليه. كشطت التراب ووجدت كلمـــات محفورة تمجد ذكرى جندي شاب سقط في الحرب العالمية الأولى.

اعـــتدنا الآن على مثل هذه الاكتشافات؛ فللأرض ذاكرة بعيدة هنا، وتستمر في منحنا شيئاً من الماضي، وتداوم على التجدد للمستقبل. حتى الكرم القديم مستمر في التجدد على أرض براماسول المدرجة. في أكتوبـــر الماضي، أنتجنا شراباً بمساعدة بيبـــي. أما الغلة فكانت اثنتي عـــشرة زجاجة. وحين فتحنا الأولى، حسبنا أن العدد يكفينا وأكثر، لكننا أغرمنا بمذاق الشراب الذي أتى مباشرة من تراب أرضنا المنحدرة المـــتدرجة. وحين سمع ريكاردو بقصة شرابنا السيئ، اشترى مئة دالية عـــنب جديدة. والآن، حفر صديق بحفارة آلية خندقاً عميقاً على طول الجلّ. سيخبرنا بيبـــي متى يمكننا أن نـــزرع.

بعـــد العـــيش هـــنا، عاودت الاتصال بصورة مكثفة بالطبيعة. فالأرض، كما تعلمنا، في حالة دائمة من التجدد. ويبدو صف أشجار الـــسرو والخزامـــى الذي زرعناه وكأنه متواجد دوماً هناك. فأشجار الـــسرو، التي لم يكن طولها يزيد على قامتي عندما زرعناها، تبدو مثل إشـــارات الـــتعجب التي نراها منتشرة في المشهد التوسكاني الطبيعي. وبينها، يشع لون الخزامي الأزرق الأرجواني فينير الدرب. أما الورود، والأقحوان اللؤلؤي، والخزامى، والبتونية الصفراء الشاحبة، والزنبق في مصاطبنا الأمامية، فقد جعلت أدغال اللبلاب والعليق مجرد ذكرى من الماضـــي. يتمثل أكبر تغيير بالعشب، فهو غير شائع في توسكانا. فقد عـــشنا مع مرج مجزوز العشب تكتسحه الأعشاب الضارة سنين عدة. صـــحيح أنـــه بديـــع في أوائل الصيف، لكنه يبدو مهجوراً وكئيباً في

أغسطس. ولا تكفي أيّ كمية من الماء الثمين لإبقائه حياً. في أحد أسابيع شهر سبتمبر، وبمساعدة ثلاثة من الجيران، ممدنا أميالاً من التربة المعشوشبة التي شحنّاها من روما. يبدو نظام الري مثل مركز قيادة مطافئ شيكاغو، ولم يفهمه أي منا فهما كاملاً. الآن، بعد مرور بضع سنين، عاود القرنفل والأزهار الصغيرة الظهور مرة أخرى، وحلت الأعشاب محل النجيل مجدداً.

حين اضطررنا إلى التمويه على خزان كبير من الوقود لنظام التدفئة المركزية، أخفيناه قرب السفح وبنينا جداراً حجرياً أمامه. طلبت من البنائين دمج نافذة قديمة من المنزل وبناء مزار عند طرفه. جعلوا قمة الجدار غير منتظمة، ويبدو الآن وكأنه بقايا من منزل قديم. زرعت قمة الجدار بالخزامى، الذي يجتذب آلافاً مؤلفة من الفراشات البيضاء، وقد أمتعتنا جداً هذه الحماقة الصغيرة. وعندما أنجز العمال المهمة، سكبت طلاء بلون أزرق سماوي في المزار، وهو اللون التقليدي للمزارات في هذه المنطقة.

بعد بضعة أسابيع، وفي ذروة موسم الخشخاش الأحمر، نبتت عشر ورود من الخشخاش الأبيض وأزهرت تحت المزار. لم أشاهد في كل الحقول التي أينعت أزهارها في توسكانا نبات الخشخاش الأبيض، وكذلك العمال الذين انتقلوا للعمل في مشروع آخر. تبادلنا الدعابات والتحديق.

الآن، نحن نشيد جداراً حجرياً جديداً حيث أستطيع أن أزرع حديقة منفصلة. وفوق ذلك المستوى، عند نهاية حديقة الخضار، نزرع مئات من بذور نبات الطرطوفة كل سنة. أما عباد الشمس، الذي بلغ في الطول قامة ابنة صديقة لي في التاسعة من عمرها، فيملأ البيت بحضوره المشمس.

لـــدي كـــثير من النباتات للبدء بمشروعات جديدة: نافورة مياه ثالثة، بقعة مزروعة بتوت العليق، سياج من أشجار الكستناء كي تنتشر الورود البرية الشائكة بلونها الوردي الفاقع.

توازي التغيرات التي حدثت في البيت والحديقة على مدى عقد مـــن السنين (أمضينا السنوات الأولى نقطع ونقص ونقتلع وننظف) الـــتغيرات الـــتي طرأت على حياتنا بين الطليان. كنا ذات مرة من "الأجانب" الذين بلغوا حداً من الجنون جعلهم يشترون بيتاً مهجوراً ومهملاً منذ ثلاثين سنة. الآن، نحن نعيش هناك. من الأفكار الشائعة المقـــبولة عموماً أن الأهالي المحليين لا يقبلون فعلاً الأميركيين الذين ينـــتقلون للعيش بين ظهرانيهم. ومن الأخطاء المماثلة، الافتراض أن هؤلاء المغتربين يضعون الأهالي المحليين في قوالب نمطية مسبقة الصنع ومـــسلية. كورتونا بيت ووطن، ولم نكن ننوي إحداث مثل هذه الـــنقلة النوعية، لكنها حدثت. لدينا مجموعة من الأصدقاء الطليان، وكل واحد منهم يتصف بفرادة متميزة وواضحة. جيراننا قريبون منا كأنـــنا عائلة واحدة. يا لحظنا السعيد! يشملنا الآن ذلك الإحساس المكـــثف بالجماعـــة المترابطة الذي لاحظناه في هذه البلدة الصغيرة الرابـــضة على التل. نحن نشعر بالارتياح بمدلول أعرض وأعمق مما حلمت به.

أدركـــت الـــتغير العميق الذي حدث في حياتي في أثناء مناسبة مـــنحت فيها لقب مواطن شرف في هذه البلدة النبيلة. لا يستطيع أيّ شـــعب القـــيام بالمراسم الاحتفالية مثل الطليان. تبعتُ جماعة يرتدي أفرادها ملابس قروسطية وينفخون بالأبواق عبر الساحة. ورافقتني ثلة من الجنود المسلحين ببنادق خفيفة وقصيرة ويرتدون زياً بديعاً إلى مبنى البلدية المشيد في القرن الرابع عشر. شعرت بإثارة عظيمة، وفزعت لأن

علي إلقاء خطبة مدها عشر دقائق بالإيطالية، وقد أصابني الهلع والذعر. لكن، نظرت إلى أصدقائي كلهم بين الحضور، فوجدهم مبتسمين ومبتهجين ويحملون الزهور.

رمزت المناسبة إلى مدى التحول الجامح والمفاجئ الذي حدث في حياتي. نحن نتغير بفعل تأثير المكان. وقد فُتنتُ حين عرفت أن إيطاليا مختلفة اختلافاً جوهرياً؛ وأن العالم ليس صغيراً؛ وأن الطليان لا يشبهوننا. وأنا في أشد السعادة بهذه الحقيقة.

حين أتيت إلى كورتونا في البداية، اعتدت أن أفكر: *ما الذي أستطيع تقديمه بالمقابل؟* فكرت في التعليم أو جمع الأموال للمنح الدراسية. لم أكن أعرف أنني سأصدر ثلاثة كتب عن الحياة الجديدة في ذلك المكان، وأن الاستجابة غير المتوقعة لتلك الكتب لن تدهشنا أنا وإد فقط، بل تذهل بلدتنا التي تبنيناها أيضاً. حين نشر كتاب **تحت شمس توسكانا**، لم أتصور أن يقرأه أحد في كورتونا. فقد صدر عدد قليل من النسخ في البداية. وتوقعته أن يشابه كتبي عن الشعر، حيث ينحصر الاهتمام به في أفراد العائلة، والزملاء، والأصدقاء، وربما أصدقاء الأصدقاء. ومع ذلك، غيرت الأسماء احتراماً للخصوصية. وبعد ترجمة الكتب الثلاثة إلى الإيطالية، كان أحدهم يأخذني جانباً ويقول: "لكن لماذا غيرت اسمي؟". الآن، كثيراً ما يأتي أحدهم ليروي لي تجربته في الحرب العالمية الثانية، أو قصة عن احتفالات القمح القديمة، أو حكاية شخصية. كانوا يسألون: "يمكنك الكتابة عنها، أليس كذلك؟". وهذا أمر بالغ الأهمية بالنسبة إليّ.

حين بدأ السياح الذين قرأوا كتبي يأتون إلى كورتونا، تشجع التجار والمواطنون وملأهم الإثارة، لا بسبب انتعاش الاقتصاد فقط، بل لأن هؤلاء السياح الذين يأتون سعياً وراء المكان الذي قرأوا كتاباً عنه،

يبدون اهتماماً بالثقافة والفن والتاريخ. إذ يخشى الجميع من السياح المهملين اللامبالين، أو الذين يلحقون بالمكان الأذى والضرر. لكن لا يصل إلى كورتونا سوى قلة نادرة من هؤلاء. كثيراً ما نرى عند بيتنا عدداً من السياح على الطريق يرسمون أو يلتقطون الصور أو يزوروننا مع آخرين التقوا بهم على الطريق من البلدة، فإذا كنا أمام البيت نتبادل الحديث. لقد فاق عدد الناس الذين قابلتهم في السنوات الخمس الأخيرة عدد الذين عرفتهم في حياتي كلها. الفنانون المحليون يبيعون لوحات تصور بيتنا في متاجر البلدة. ولا يزال من المفاجئ والصادم رؤية لوحة لبراماسول معلقة على جدار في مطعم، لكنني لم أعترض على ذلك. أشعر بالإطراء والتيه حين يسير أحدهم مسافة ميل لمشاهدة شيء كتبت عنه. وبدلاً من أن تسبب الكتب مشكلة، كما يفترض كثيرون، فإنها أدخلتنا في أعماق نسيج الحياة اليومية بكل ما يميزها من غنى وثراء. سمعت أحدهم يسأل شرطياً: "أين بيت تلك الكاتبة الأميركية؟". فأجاب: "اركب السيارة، سآخذك إلى هناك". سمعنا عدداً لا يحصى من القصص عن سياح ومسافرين تلقوا دعوة على العشاء، ونقلتهم السيارات من الطريق، وقدمت إليهم كؤوس الشراب. لقد تمتع الغرباء الذين يمضون ثلاث ليال هنا بما خبرناه نحن من انفتاح وسخاء وكرم وفادة.

كثيراً ما سمعت انتقادات مثل: "كفاك! لا يمكن أن يكون المكان مثالياً كما تزعمين".

أجيب: "بل أكثر". لن أتمكن من إعطاء روعة الحياة مع أهالي كورتونا ما تستحقه من وصف أبداً.



الآن، ديزني في البلدة.

أمضيت معظم فصل الخريف أتجول للحصول على مادة لروايتي، "بجعة". قدم إد إلى هنا منذ أن وصل كشاف بحثاً عن فيلا يمكن تحويلها إلى منـــزل يشبه براماسول. كان قد أرسل صوراً للساحة التي تساقط عليها الثلج لمشهد الميلاد، والكعكة التي بلغ قطرها ست أقدام، وكتبت عليها **تحت شمس توسكانا** بثمار العنبية، وقدمت في حفل بدء التصوير في فـــيلا عظيمة. بدا كل شخص في الصور مبهوراً ومذهولاً، خاصة بالنسبة إليّ، وأنا أركض في المطارات المزدحمة لأقف في الطوابير وألحق بالطائرات التي تأخذني من مدينة إلى أخرى كل يوم.

في نهايـــة المطاف، وعند وصولي إلى كورتونا في وقت متأخر من التـــصوير، أجد البلدة مشحونة بالطاقة السينمائية إذا جاز التعبير. يبدو مـــن الغـــريب أن يكون لأي شيء من هذا كله علاقة بـــي. إثارة، دهـــشة، نـــشاط، همة، صدمة... تبدو غريبة في معظمها وغير واقعية. كانت فيلا لورا، التي يدعوها إد الآن **براماسول 2**، مثل بيتنا، مهجورة ومهملـــة طوال سنين عديدة. كان لدي بعض الاعتراض عليها، بدافع الـــولاء والاعتقاد بأن براماسول الحقيقي أكثر شاعرية. تبدو ديان لين مـــثل أمـــيرة جميلة. في موقع التصوير، أعادت تمثيل ما حدث في اليوم الذي عثرت فيه على لوحة جصية وأنا أكشط الجدران، والليلة العاصفة حـــين وقفت بومة على حافة النافذة، وحتى الولائم التي حضرتها. إنها أنا. يا له من تعبير غريب! يا لها من نقلة مفاجئة وانعطافة حادة في عالم الكـــتابة الخـــاص الذي أعيش فيه. كيف يسجل ذلك كله في تاريخي ويأخذ مكاناً فيه؟ أتساءل متعجبة.

تـــبدو المخرجة وكاتبة السيناريو، أودري ويلز، كأنها ابنتي. وهي مـــثلها تماماً، ذكية ومركزة، وتماثلها في الجمال. أمضينا بضعة أيام معاً

قبل أن تبدأ بكتابة السيناريو، ثم انتظرت لأرى كيف حولت صفحاتي المكتوبة إلى عالم الأفلام البصري المنظور.

حين وصل السيناريو لم أستطع لمسه طوال يوم كامل، ثم قرأته كله، ففتنني أسلوبها الشيّق وسرعة خاطرها وقدرها على عزل الحدث وإيجازه وتكثيفه. ومع أن كثيراً من التغييرات قد أدخلت على القصة، إلا أنني شعرت بأن واقعيتها بقيت سليمة لم تمس، بل تعززت برؤيتها الثاقبة. قرأت سطوراً لإد، وضحكت من قلبي. فقد أضافت عشيقاً إيطالياً لشخصية فرانسيس. قلت له مداعبة: "من المؤسف أن يفوتني ذلك".

يقول الجميع: "ما الذي سيضيفه هذا الفيلم إلى كتابك؟". لكن ها هي النسخة الإنكليزية من **تحت شمس توسكانا** تستند على رف المكتبة إلى النسخ الفرنسية والإستونية والصينية وغيرها. الفيلم ترجمة أخرى، وفي الوقت ذاته، سيواجه مصيراً خاصاً به.

تفتنني العملية التكافلية لشركة الأفلام الهوليوودية وقدرتها التفاعلية مع الناس في هذه البلدة المنعزلة الرابضة على التل. لكن التوسكانيين متميزون بالثقافة والحضارة والمعرفة والتقدم منذ غابر الأزمان؛ فلا شيء يصدمهم أو يفاجئهم أو حتى يمتعهم وينال إعجابهم بسهولة. إذ لا تفتنهم النجومية والشهرة. أفكر في أن كتباً يجب أو تؤلف وأفلاماً يجب أن تنتج عن هذا الفيلم. سرعان ما يبدأ المساعد الشاب للمنتج الإيطالي قصة حب مع موظفة في وكالة سياحة وسفر محلية. وتُشاهد النجمة، ديان لين، تتسوق في متاجر التحف الأثرية على طول الشارع الرئيس. ويلتحق أزواج وزوجات طاقم الفيلم بدورات لتعلم اللغة الإيطالية. وتبدأ المطاعم بتقديم تخفيضات على الأسعار للممثلين والعاملين في الفيلم. في حين يقدم لهم رئيس البلدية مفاتيح البلدة، ويوفر مكاتب

فسيحة ليعمل فيها أعضاء مجموعة الإنتاج. ويقيم بلاسيدو وفيوريللا، جارانـــا، مأدبة كل أسبوع على أقل تقدير، يدعى إليها إلى جانبنا أنا وإد، المنتج توم ستيرنبيرغ، ومساعده. أما جوني، زوج أودري، فيمضي عصر أحد الأيام في الصيد بواسطة الصقور. في حين تهيم لورا فاتوري، مديرة الإنتاج، عشقاً بكورتونا وتبدأ البحث عن شقق سكنية من القرن الثالث عشر في البلدة.

يـــبدو أن نصف أهالي المدينة يشاركون في الفيلم ممثلين في أدوار ثانوية ومساندة (كومبارس)، والنصف الآخر يعملون فيه. نرى بيرو، وهـــو بـــنّاء شـــهير في أواخر العقد الثامن من عمره، بكامل أناقته في الساحة. نخشى من أن أحدهم قد توفي، لكن لا، كما يقول، فهو على وشك التمثيل في مشهد في الشارع. يعجب كثير من الأصدقاء بالبيت الـــشبيه ببراماســـول، الذي طلي الآن بلون البيت الأصلي، مع غرف غطـــيت جدرانها باللوحات الجصية، إضافة إلى جدران خارجية ممتدة شـــيدها مجمـــوعة خبراء من روما من الراتينج الصناعي ثم ثبتتها بأطر خشبية. حتى بلاسيدو المحنك يخدع بها فيدق عليها بيده ويسمع صوتاً أجوف. حسدهم على مغسلة المطبخ الرخامية الطويلة التي أخذوها من معتـــزلٍ. زرعـــوا في ليلة واحدة حديقة من النباتات المتسلقة وأشجار الليمون. يأتي أصدقاء وأقرباء من الولايات المتحدة لمشاهدة هذا الحدث الـــنادر. نذهب كلنا إلى مونتيبولشيانو لرؤية مشهد لاحتفال قروسطي يـــصور في الساحة. هنيبعل على جبال الألب! يا لها من معدات هائلة تحرك وتنقل، ترى كم عدد الشاحنات؟ كم هي دقيقة ومنظمة عملية تحـــضير الوجـــبات وتـــوزيعها علـــى هذا العدد الضخم من الممثلين والعاملين، وكم ميلاً استخدم من الأسلاك الكهربائية؟ من أجل مشهد واحد، نصبت نافورة (من الألياف الزجاجية) في كورتونا. أسمع، وأنا

أنتظـر إد ليخرج من مكتب البريد، مرشدة سياحية تقول لمجموعتها: "وهذه نافورة كورتونا الشهيرة المزخرفة بأسلوب عصر الباروك، تنتظر الترميم الآن". ينتصب في المركز تمثال لأطلس يظهر فحولته. في الحقيقة يحتـشد الناس حوله، ويشتكي أحدهم إلى رئيس البلدية من أن التمثال يـسيء إلى كـرامة البلدة وأخلاقياتها، فيأتي في الصباح اللاحق عمال شركة ديزني ويزيلون مصدر الشكوى.

حـين تخرج الكتب إلى العالم، تكتسب حياة. في بعض الأحيان تكون تلك الحياة هادئة ومتواضعة، تكسوها الغبار وهي تنتظر في أسفل أكـداس المكتـبة. ألّفت كتباً عن الشعر من هذا النوع. تفاجئ حياة الكتاب لأنه يشق طريقه باستمرار، لوحده، إلى فضاءات أرحب وأشد إثارة. جذبني **تحت شمس توسكانا** معه، وشعرت ببهجة غامرة.



أجلـس إلى المائدة الطويلة في الريف ليلة السبت، بين إد وامرأة تحمل اسماً أسطورياً: ليدا. نحن نجلس مقابل جيورجيو ورجل من روما. مـع كـل طبق مذهل من الطعام يوضع أمامنا، تبتسم لي ليدا من بين الحاضـرين. خمسة أطباق من المقبلات: عصيدة الذرة التقليدية وحساء الملفـوف، اللـذان عـرفهما التوسكانيون من غابر الأزمان، ثم تلك الكـرات الـشهية من السبانخ والجبنة الطرية. آه! ثم البطة التي كانت تزعق بصوتها الحاد هذا الصباح، مع الفطائر المحلية التي يفضلها إد. تعلو ضـجة الحاضـرين، ويصل المزيد من زجاجات الماء والشراب. تدور دوناتيلا، التي أولمت هذه المأدبة في بيتها، حول المائدة مع ابنتها لوتشيا. ثم يُحـضَر اللحم المحمر، والأرانب المحشية بالشَمَار، والبطاطا المشوية. وبعـد ذلك يقدم نوعان من الحلوى. يتبادل الجميع القبلات والتحيات

ويتمـــنون لبعــضهم بعــضاً ليلة سعيدة. نعود إلى كورتونا، وينــزلنا جيورجيو عند الكاتدرائية حيث تركنا سيارتنا. يرن الجرس رنة واحدة طويلة، مشيراً إلى الساعة الأولى من بداية يوم جديد في المكان التاريخي القديم.

أوزان المقادير المستخدمة في تحضير الوجبات

ملعقة صغيرة 5 ملل.

ملعقة كبيرة 15 ملل.

¼ كوب 56 ملل. (4 ملاعق كبيرة)

½ كوب 80 ملل.

¾ كوب 170 ملل.

1 كوب 225 ملل.

حرارة الفرن

بارد جداً 110 درجة مئوية

بارد جداً 120 درجة مئوية

بارد 140 درجة مئوية

بارد 150 درجة مئوية

معتدل 160 درجة مئوية

معتدل 180 درجة مئوية

متوسط الحرارة 190 درجة مئوية

متوسط الحرارة 200 درجة مئوية

ساخن 220 درجة مئوية

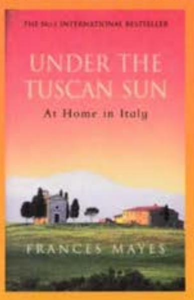
ساخن 230 درجة مئوية

ساخن جداً 240 درجة مئوية

«يمكن لهذه المذكرات المكتوبة بأسلوب متقن بديع عن اغتنام الفرص، والعيش في إيطاليا، والتوله بمنزل، ومسرات الطعام الشهي، أن تمثل هدية مثالية لمن تحب. لكنها ممتعة ومبهجة، اقرأها أنت أولاً».

– صحيفة «يو أس إيه توداي»

تفتح فرانسيس مايز الباب إلى عالم جديد مدهش حين تبتاع بيتاً مهجوراً ومهملاً في أرياف توسكانا البديعة، ثم تجدده وترممه. وتأخذ القارئ معها، بلغة حسية ومستفزة، حين تكتشف جمال الحياة في إيطاليا وبساطتها. مايز طاهية ماهرة وموهوبة، ومؤلفة مشهورة لكتب الطبخ، تبتكر العشرات من وصفات التحضير الشهية لكل فصل من فصول السنة من مطبخها التقليدي وحديقتها البسيطة، تضيفها كلها إلى هذا الكتاب. «تحت شمس توسكانا» رواية احتفالية بنوعية الحياة غير العادية في توسكانا، تبهج الحواسّ كلها.



«رواية لا يمكن مقاومة قراءتها... متعة حسية لمسرات الحياة الريفية المبهجة للحواسّ».

– صحيفة «ستار تربيون» (منيابوليس)

إضافة إلى مذكرات **فرانسيس مايز** الأخرى عن توسكانا، «توسكانا الجميلة»، فقد كتبت رواية بعنوان «بجعة»؛ و«اكتشاف الشِعر»؛ وخمسة كتب عن الشعر. تسهم باستمرار في مجلات الطبخ والسفر، وتقسّم وقتها بين سان فرانسيسكو وكورتونا (إيطاليا).







تصميم الغلاف: سامح خلف Cover photo © javarman - Fotolia.com